

Westringstr. 97  
04435 Schkeuditz/Dölzig  
Tel.-Nr. 034205 8380-0

Brezi Laugenschiff. Frischk.Kräuter



tiefgefroren

**1. ALLGEMEINE ANGABEN**

**Artikelnummer** 58072  
Laugengebäck, Teigling, mit Debreziner und Senf/Käse  
Erstelldatum der Spezifikation 15.04.2019  
Zolltarifnummer: 19059080  
Lieferant: Back und Frost

**2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK**

Form und Gewicht:	Länge:	16 +/- cm
	Breite:	4 +/- cm
Gewicht: ca. 130g	Höhe:	3,5 +/- cm

**3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011**

**WEIZENMEHL, Kräuter FRISCHKÄSE, 26,9% ((27,6% FRISCHKÄSE 36,5% TM (FRISCHKÄSE, Stärke, Salz), SAUERRAHM 20% Fett, Trinkwasser, MOZZARELLA schnittfest gerieben 45% Fett i.Tr. (Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaustauschstoff, Trennmittel Maisstärke), Kokosfett, 4,8% Schnittlauch, modifizierte Maisstärke, Salz, Zitronensaft aus Konzentrat, Knoblauch, 0,05% Kräutermischung (Thymian, Majoran, Oregano, Petersilie, Basilikum)), Wasser, Backmittel (Jodsatz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Emulgator: Diacetyl-Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden, GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme, inaktive Hefe)), Hefe, Rapsöl, Brezellauge (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Essigessenz. Kann Spuren enthalten von: Ei, SESAM, SELLERIE und SENF.**

**4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette**

physikalischer Brennwert: 920KJ/217kcal  
Fett: 2,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g  
Kohlenhydrate: 41 g  
davon Zucker: 1,9 g  
Ballaststoffe: g  
Eiweiß: 7,6 g  
Salz: 1,5 g  
k.A.

Natrium:



**5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011**

	Im Produkt enthalten		
	in Spuren möglich	ja	nein
<b>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</b>		<b>x</b>	
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x
<b>Eier und -erzeugnisse</b>	<b>x</b>		
Fische und -erzeugnisse			x
<b>Erdnüsse und -erzeugnisse</b>			x
<b>Soja und -erzeugnisse</b>			x
<b>Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose</b>		<b>x</b>	
<b>Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse</b>			x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten	<b>x</b>		
<b>Senf und -erzeugnisse</b>	<b>x</b>		
<b>Sesamsamen und -erzeugnisse</b>	<b>x</b>		
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben</b>			x
<b>Lupine und -erzeugnisse</b>			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

## 6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

k.A.

## 7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Die Laugenschiffchen ca. 60 Minuten auftauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 10°C unter Brötchentemperatur ca. 18- 20 Minuten backen (geschlossener Zug ca. 2 Minuten vor Backzeitende Zug öffnen). Die genaue Backzeit/-temperatur hängt vom jeweiligen Ofentyp ab. Die angegebene Backzeit bezieht sich aufs Backen in einem Etagenofen. Beim Backen in einem Umluftofen sollte die Backzeit um ca. 2 Minuten verkürzt werden **Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**

## 8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	40
MHD:	9 Monate	Restlaufzeit:	k.A.
EAN:	4025599248141	L/B/H:	k.A.

## 9. GENTECHNIKFREIHEIT

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Back und Frost nach der Europäischen Rechtsprechung.

## 10. GMO Richtlinien

Back und Frost richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

## 11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.