

Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0	Laugenbrezel, geschnitten fertig gebacken, tiefgefroren		 Wir leben Handwerk																																																													
1. ALLGEMEINE ANGABEN																																																																
Artikelnummer	58104																																																															
Laugengebäck, Teigling, mit beiliegendem Salz																																																																
Erstelldatum der Spezifikation	28.01.2019																																																															
Zolltarifnummer:																																																																
Lieferant:	Back und Frost																																																															
2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK																																																																
Form und Gewicht:	Länge:	k.A. +/- mm																																																														
	Breite:	k.A. +/- mm																																																														
Gewicht: ca. 170g	Höhe:	k.A. +/- mm																																																														
3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011																																																																
WEIZENMEHL, Wasser, Backmittel [Jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), WEIZENMEHL, Zucker, Emulgator: Diacetyl-Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden, GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Glucose-oxidasen, Hemicellulasen, Pentosanasen, Xylanasen))], Hefe, Margarine [pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Salz (0,08%), Zitronensaftkonzentrat], Brezellaug (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Essigessenz. Kann Spuren enthalten von: EI, SESAM, LACTOSE, SENF und SELLERIE.																																																																
4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette																																																																
physikalischer Brennwert: 961KJ/226kcal																																																																
Fett: 1,0 g																																																																
davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g																																																																
Kohlenhydrate: 47,0 g																																																																
davon Zucker: 2,5 g																																																																
Ballaststoffe:																																																																
Eiweiß: 7,5 g																																																																
Salz: 2 g	Natrium:	* Die angegebene Werte sind Richtwerte. Da es sich um																																																														
k.A.		Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.																																																														
5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011																																																																
Im Produkt enthalten																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%;">in Spuren möglich</th> <th style="width: 15%;">ja</th> <th style="width: 15%;">nein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Eier und -erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fische und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Erdnüsse und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Soja und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Senf und -erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sesamsamen und -erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Lupine und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Weichtiere und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> </tbody> </table>						in Spuren möglich	ja	nein	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x		Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x	Eier und -erzeugnisse	x			Fische und -erzeugnisse			x	Erdnüsse und -erzeugnisse			x	Soja und -erzeugnisse			x	Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	x			Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse			x	Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten	x			Senf und -erzeugnisse	x			Sesamsamen und -erzeugnisse	x			Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben			x	Lupine und -erzeugnisse			x	Weichtiere und -erzeugnisse			x
	in Spuren möglich	ja	nein																																																													
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x																																																														
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x																																																													
Eier und -erzeugnisse	x																																																															
Fische und -erzeugnisse			x																																																													
Erdnüsse und -erzeugnisse			x																																																													
Soja und -erzeugnisse			x																																																													
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	x																																																															
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse			x																																																													
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten	x																																																															
Senf und -erzeugnisse	x																																																															
Sesamsamen und -erzeugnisse	x																																																															
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben			x																																																													
Lupine und -erzeugnisse			x																																																													
Weichtiere und -erzeugnisse			x																																																													
Hergestellt in einem Betrieb in dem Eier und Schalenfrüchten verarbeitet werden.																																																																
6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN																																																																
k.A.																																																																
7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG																																																																

Die Brezel ca. 30-40 Minuten auftauen lassen. Vor dem Backen mit beiliegendem Brezelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 10°C unter Brötchentemperatur ca. 16-18 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. **Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!**

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	60
MHD:	5 Monate	Restlaufzeit:	k.A.
EAN:	4025599249384	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.