

Butter-Laugenbrezel

Produktinformationen


 Artikelnummer
 Verkaufsbeschreibung

41455

 Tiefgefrorene Laugenbrezel mit Butter,
 geschnitten, backfertig.


Zutatenliste

Mehl (WEIZEN); Wasser; Butter (MILCH) (3,0%); Lauge (Wasser; Säureregulator (E524)); Hefe; jodiertes Salz (Salz; Kaliumiodat); Milchsäurebakterien; WEIZENKLEBER. Enthalt : Beutel Hagelsalz 150g.

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Walnüsse, Soja.

Allgemeine Information

| | |
|-----------------|----------|
| Zolltarifnummer | 19012000 |
| FKB Code | L17 |
| Vegan | Nein |
| Vegetarisch | Ja |

Produktdimensionen

| | |
|---------|-------|
| Gewicht | 120 g |
|---------|-------|

Zusatzstoffe

E524 - Natriumhydroxid

Mikrobiologische Werte

 Salmonellen 0/25g
 Enterobacteriaceae < 10000/g
 Staph.aureus < 100/g
 E.Coli < 10/g
 Pilze < 1000/g
 Bacillus cereus < 100/g

Nährwertangaben

| Parameter | Per 100 g | RM (1) | pro Portion* | RM (2) |
|-----------------------|-----------|--------|--------------|--------|
| Energie | 1024 kJ | | 1229 kJ | 15 |
| Energie | 242 kcal | | 291 kcal | 15 |
| Fett | 3,4 g | | 4,0 g | 6 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,1 g | | 2,5 g | 13 |
| Kohlenhydrate | 45 g | | 54 g | 21 |
| Zucker | 1,1 g | | 1,3 g | 1 |
| Ballaststoffe | 2,8 g | | 3,3 g | |
| Eiweiß | 6,6 g | | 7,9 g | 16 |
| Salz | 1,5 g | | 1,8 g | 30 |

* 1 Portion = 120 g

Allergeninformationen

| | |
|---|------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte * | Ja |
| Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse * | Nein |
| Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben) | Nein |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein |

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Walnüsse, Soja.

(*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

Verpackungsinformationen

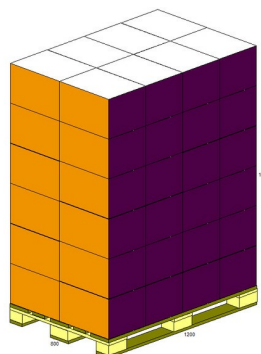
Verpackungsinformationen

| | |
|---------------------------|--|
| Unterverpackung | Beutel (Plastik LDPE 04) |
| Umverpackung | Klebeband (Plastik PP 05) amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Plastik PP 05) Etikett (Papier PAP22) |
| Stück | Stück / amerikanischen Karton 72 |
| Karton | |
| EAN Kodierung | 5413476942517 |
| Nettogewicht | 8,64 kg |
| Länge x Breite x Höhe (m) | 0,398 x 0,298 x 0,304 |
| CU | |
| EAN Kodierung | 5413476942517 |
| Nettogewicht | 0,12 kg |

Palettisierung

Palettenverpackung

| | |
|---|-----------------------|
| (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) | |
| Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8 | |
| Anzahl Lage / Palette 6 | |
| Anzahl amerikanischen Karton / Palette 48 | |
| Gesamtnettogewicht Palette | 415 kg |
| Gesamtbruttogewicht Palette | 475 kg |
| Länge x Breite x Höhe (m) | 1,200 x 0,800 x 1,969 |



Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

| | |
|---------------------------------|------------|
| Haltbarkeit nach der Produktion | 17 Wochen |
| Lagerbedingungen | max. -18°C |

Verarbeitungshinweis

Backzeit (Etageofen)/aufgetaut (Min.) :14-16.
Backtemperatur (Etageofen) (°C) :210-220 Backzeit
(Umluftofen)/aufgetaut (Min.) :14-16. Backtemperatur
(Umluftofen) (°C) :180-190. Info : die Verwendung von
Backpapier ist vorteilhaft, die Brezeln vollständig auftauen
lassen, Hagelsalz aufstreuen, ohne Dampf backen, nach 5
Minuten den Zug öffnen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER
EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

IFS

GMO Richtlinien

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

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

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. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)