

Butter-Laugenstange

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 41454

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorene Laugenstange mit Butter (3%), geschnitten, backfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, Butter (MILCH) (3%), Lauge (Wasser, Natriumhydroxid), Hefe, jodiertes Salz (Salz, Kaliumiodat), Milchsäurebakterien, WEIZENkleber, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). Enthalt: Beutel Hagelsalz 150g.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Walnüsse, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19012000
FKB code L16

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Nein
Vegetarisch Ja

Aussage

Clean label Ja

Produktdimensionen

Gewicht (g) 120

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver *Bacillus cereus*: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Pilze: < 1000/g
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar
Staphylococcus aureus: < 100/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1049 kJ		1259 kJ	15
Energie	248 kcal		298 kcal	15
Fett davon:	3,4 g		4 g	6
- gesättigte Fettsäuren	1,8 g		2,2 g	11
Kohlenhydrate davon:	46 g		55 g	21
- Zucker	0,8 g		0,9 g	1
Ballaststoffe	2,5 g		3 g	
Eiweiß	7,2 g		8,7 g	17
Salz	1,4 g		1,7 g	28

* 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 SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Soja, Walnüsse, Sesamsamen.

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

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verpackungsinformationen

Unterverpackung

Beutel (Polyethylen hoher Dichte_HDPE2)
 Consumable bags (Sonstige Materialien)

Umverpackung

Klebeband (Polypropylen_PP5)
 amerikanische Kartons (Wellpappe PAP20)
 Klebeband (Polypropylen_PP5)
 Etikett (Papier_PAP22)

EDU (amerikanische Kartons)

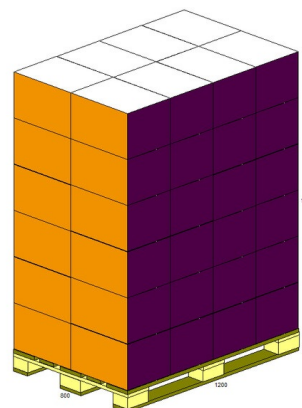
Stück pro EDU 105
GTIN 5413476942500
Nettogewicht 12,60 kg
Länge x Breite x Höhe (m) 0,398 X 0,298 X 0,304

CU

GTIN 5413476991553
Nettogewicht 0,12 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	6
Anzahl EDU / Palette	48
Gesamtnettogewicht Palette	605 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	662 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 X 0,800 X 1,969
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Interlayer (Sonstige_Pappe PAP21) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)



LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

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

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 15 min Raumtemperatur. Den Ofen bis 195°C +/-15°C vorwärmen. Backzeit ca 16-18 Min. bei 195°C +/-15°C. Info: die Verwendung von Backpapier ist vorteilhaft, die Produkte auftauen lassen, Hagelsalz aufstreuen, ohne Dampf backen, nach 5 Minuten den Zug öffnen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. **NACH DEM AUFTAUEN 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)