

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 171

Laugenbrezel "geschnitten" 4 Tüten im Karton

Stückgewicht: 100 g

Anzahl im Karton: 80

Fertigungsgrad: Teigling

MHD: 5 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 59,8 cm, B: 39,8 cm, H: 25,6 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Laugengebäck, Teigling, tiefgefroren

Zubereitung:

Die Brezelteiglinge ca. 20-30 Minuten antauen lassen. Vor dem Backen mit Brezelsalz bestreuen.

Im vorgeheizten Heißluftofen bei ca. 160°C ca. 12-14 Minuten backen.

Die genaue Backzeit/-temperatur hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1272 KJ/100g
- Brennwert: 300 Kcal/100g
- Eiweiß: 9,0 g/100g
- Natrium: g/100g
- Kohlenhydrate: 62,9 g/100g, davon Zucker g/100g
- Fett: 1,3 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: g/100g
- Ballaststoffe: g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, Backmittel (jodiertes Speisesalz, Weizenmehl !GLUTEN!, Zucker, Emulgator E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, Gerstenmalzmehl geröstet, !GLUTEN!, Traubenzucker, Verdickungsmittel E466 Natrium Carboxymethylcellulose, Stabilisator E450 Diphosphat, Mehlbehandlungsmittel (E300 Ascorbinsäure, Enzyme (Amylase, Glukose, Hemicellulasen, Pentosanasen, Xylanasen)), Hefe, Säureregulator E524 Natriumhydroxid, Essigessenz

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 171

Laugnbrezel "geschnitten"

4 Tüten im Karton

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl		
Escherichia Coli	100	1.000
Schimmelpilze	10.000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar 25g
Listeria monocytogenes	-	10

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
