

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 179

Laugenbrezel mit Butter

fertig gebacken

Stückgewicht: 79 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 6 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 39,8 cm, B: 29,6 cm, H: 32,6 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Laugengebäck mit Butter(11%),fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung:

Laugenbrezel auftauen lassen oder ca. 2 min. bei 180°C im Heißluftofen erhitzen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1379 KJ/100g
- Brennwert: 329 Kcal/100g
- Eiweiß: 10,1 g/100g
- Natrium: 1,14 g/100g
- Kohlenhydrate: 41,7 g/100g, davon Zucker 6,7 g/100g
- Fett: 12,7 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 7,1 g/100g
- Ballaststoffe: 3,5 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, 11% gesalzene Butter (Butter, !MOLKENERZEUGNISSE!, Speisesalz), Rapsöl, Hefe, Speisesalz, Malzmehl (Gerste, Weizen), !GLUTEN!, Weizenkleber !GLUTEN!, Zucker, Brezellaug (Säureregulatoren E524 Natriumhydroxid), Kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen und Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE Milch und Milcherzeugnisse

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 179

Laugenbrezel mit Butter

fertig gebacken

Seite 2

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.
