

# Produktdatenblatt



## Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert



**Artikel - Nr.** 1068  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837010684  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
 Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	60	180	1.080	9.720
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,04724	2,8344	8,5032	51,0192	459,1728
Nettogewicht	0,045	2,70	8,10	48,60	437,40
L x B x H (mm)	-	450 x 450 x 0	392 x 392 x 182	-	1.200 x 800 x 1.788
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen:

Mini-Brezen: L 10,0 x B 10,0 x H 2,0 cm

Mini-Stangen: L 13,0 x B 3,5 x H 2,5 cm

Mini-Knoten: L 6,0 x B 6,0 x H 3,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert

Brennwert	1014 kJ / 240 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		

Kohlenhydrate	47,0 g
Zucker	0,8 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,3 g

Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)  
Kann Spuren enthalten von: SESAM  
Beilage: 7 x 20 g Brezelsalz

**Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)  
Pro Karton 7 x Hagelsalz a. 20g

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### Backanleitung

20 Minuten auftauen lassen, evtl. einschneiden und mit Brezelsalz bestreuen. Bei 170°C ca. 10-15 Minuten backen.

Unox Backprogramm: Ein ideales Backergebnis erzielen Sie mit Programm 4.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

### Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 21.09.2021

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de