# Produktdatenblatt

## Laugenstange

| | |
|---|---|
| **Artikel - Nr.** | **1672** |
| Bezeichnung des Lebensmittels | Laugengebäck, tiefgefroren |
| EAN | 4009837016723 |
| Conveniencestufe | vorgegart |
| Dieses Produkt ist vegan | |

## Einheiten

| Einheit | Stück * | Beutel | Karton | Lage | Palette |
|---|---|---|---|---|---|
| Menge pro Basiseinheit | 1 | 50 | 50 | 600 | 6.600 |
| Bruttogewicht [1] | 0,095 | 4,75 | 4,75 | 57,00 | 627,00 |
| Nettogewicht | 0,09 | 4,50 | 4,50 | 54,00 | 594,00 |
| L x B x H (mm) | 200 x 35 x 15 | 680 x 680 x 0 | 297 x 260 x 173 | - | 1.200 x 800 x 2.053 |
| Durchmesser (mm) | - | - | - | - | - |
| Karton / Palette | - | - | - | - | 132 |

* Basiseinheit des Artikels

[1] Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

## Abmessungen

Abmessungen: L 20 x B 3,5 x H 1,5 cm

## Nährwerte

### Laugenstange

| | |
|---|---|
| Brennwert | 1010 kJ / 239 kcal |
| Fett | 2,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 g |
| Kohlenhydrate | 46,4 g |
| davon Zucker | 0,9 g |

## Zutaten

**Zutaten vor dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMALZMEHL, Rapsöl, Acerolasaftkonzentrat, Enzyme, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)

## Allergene

Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE

| | |
|---|---|
| Eiweiß | 7,4 g |
| Salz | 1,3 g |

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM

**Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, GERSTENMALZEXTRAKT, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)

Beilage: 2 x 20 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von:, ERDNÜSSE- UND ERZEUGNISSE, SESAM, (HÜHNER-) EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware
Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

## Backanleitung

20 Minuten auftauen, mit Salz bestreuen und bei 180°C 15 Minuten backen.

## 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: 07.06.2025

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