

# Produktdatenblatt



## Laugenbrezel 160g



**Artikel - Nr.** 2602  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837026029  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	15	60	240	2.640
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,1721	2,5815	10,326	41,304	454,344
Nettogewicht	0,16	2,40	9,60	38,40	422,40
L x B x H (mm)	145 x 120 x 20	500 x 200 x 0	590 x 395 x 168	-	1.200 x 800 x 1.998
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 14,5 x B 12,0 x H 2,0 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Laugenbrezel 160g

Brennwert	998 kJ / 239 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säureregulator(Diphosphat,	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	45,7 g		
davon Zucker	0,6 g		

Eiweiß	6,8 g
Salz	1,7 g

Calciumphosphat, Natriumhydroxid), WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Speisesalz, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Alpha-Amylase, Xylanase)

Beilage: 140 g Brezelsalz

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

#### **Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz und Kaliumjodid), Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säureregulator Natriumhydroxid, WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Speisesalz

Beilage: 140 g Brezelsalz

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

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

### **Backanleitung**

Ca. 25 Minuten antauen lassen, mit Salz bestreuen, bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

### **Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)**

6 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: 18.09.2021

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