

# Produktspezifikation

**Artikel-Nr.:** 6129 **GTIN:** Btl.: 4005975861294 // Ktn.: 4005975061298

**Produktbezeichnung:** Laugenbrötchen, mit Kreuzschnitt, zum Fertigbacken

**Produktgewicht:** ca. 75 g

**MHD:** 90 Tage

**RLZ:** 65 Tage

Lagerbedingungen: Trocken lagern. Vor Wärme schützen.

enthaltene Beutel : Unter Schutzatmosphäre verpackt.

## Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), WEIZENSTÄRKE, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumhydroxid

Kann Spuren von / enthalten.

## Backanleitung:

Im Backofen:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C Umluft vorheizen. Laugenbrötchen ohne die Folie auf ein Backblech legen und 5-7 Min. backen.

In der Heißluftfritteuse:

Laugenbrötchen ohne die Folie in die Heißluftfritteuse legen und bei 170 °C 5 Min. backen.

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	1222 kJ/ 289 kcal
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	3,1 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,9 g

**Mikrobiologische Beurteilung:** gemäß DGHM-Richtlinie

## Rechtliche Information:

Das Produkt entspricht den derzeit in der EU und Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

## Verpackungseinheiten/ -gewicht:

Laugenbrötchen 8 Btl. x 4 Stk.

Nettogewicht (VE): 2400 g

Bruttogewicht (VE): 2985 g

## Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe  
Außenmaß: L x B x H  
401 x 197 x 274 mm

Folienbeutel

Palettentyp: Holzpalette EPAL  
L x B 800 x 1200 mm

## Palettendaten:

Kartons pro Palette: 84

Packschema: 7 Lagen x 12 Kartons

Produkte pro Palette: 2688 Stück

Palettenhöhe: 2,07 m

Palettengewicht (Brutto): 276 kg

Stand: 12.01.26/lh/S5  
gültig ab: 12.01.26