

Produktspezifikation

| | | | |
|----------------------------|--|--------------|---------------|
| Artikel-Nr.: | 6121 | GTIN: | 4005975061212 |
| Produktbezeichnung: | tiefgefrorener Laugenkringel, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack) Weizenkleingebäck, belaut | | |
| Produktgewicht: | ca. 120 g | | |
| MHD: | 120 Tage | | |
| RLZ: | 75 Tage | | |
| | Lagerbedingungen -18°C | | |

Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure; WEIZENSTÄRKE

Kann Spuren von Milch enthalten.

Backanleitung:

Laugenkringel ca. 20 Min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei 180°C backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g*:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 1218 kJ/ 288 kcal |
| Fett | 4,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 51,5 g |
| davon Zucker | 1,9 g |
| Ballaststoffe | 3,6 g |
| Eiweiß | 8,9 g |
| Salz | 1,50 g |

* Die Nährwerte beziehen sich auf das gebackene Produkt, das beige packte Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Rechtliche Information:

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

Produkthandling:

- Produkte sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen vor dem Verzehr gebacken werden.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Produktbeutel nach dem Öffnen wieder verschließen.
- Produkte nicht im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen und lagern.

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

| | | |
|-----------------------|------------------|---------------|
| Laugenkringel: | 2 Btl. x 23 Stk. | 2760 g / Btl. |
| Beipack Salzpackchen: | 1 Btl. | 140 g / Btl. |

| | |
|---------------------|--------|
| Nettogewicht (VE): | 5660 g |
| Bruttogewicht (VE): | 6015 g |

Palettendaten:

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Kartons pro Palette: | 80 |
| Packschema: | 10 Lagen x 8 Kartons |
| Produkte pro Palette: | 3680 Stück |
| Palettenhöhe: | 1,83 m |
| Palettengewicht (Brutto): | 506 kg |

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

| |
|---|
| Karton: Wellpappe (PAP 20) |
| Außenmaß: L x B x H |
| 398 x 298 x 168 mm |
| Folienbeutel: Polyethylen (LDPE 04) |
| Folie Salzbeipack: Polypropylen (PP 05) |
| Klebeband: Polypropylen (PP 05) |
| Etikett: Papier (PAP 22) |
| Palettentyp: Holzpalette EPAL (FOR 50) |
| L x B 800 x 1200 mm |
| Strechfolie: (LDPE 04) |

Stand: 08.08.2025/lh/S2
gültig ab: 08.08.2025