

# Produktspezifikation

---

**Artikel-Nr.:** 5709      **GTIN:** 4005975057093

**Produktbezeichnung:** tiefgefrorener Laugenzopf, fertig gebacken

**Produktgewicht:** ca. 85 g

**MHD:** 360 Tage

**RLZ:** 180 Tage

Lagerbedingungen -18°C

**Zutatenliste:**

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumhydroxid

Kann Spuren von / enthalten.

**Backanleitung:**

Laugenzopf ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen oder ca. 3 Min. bei 170°C im Heißluftofen erhitzen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Brennwert	1259 kJ / 298 kcal
Fett	5,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	52,2 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	9,0 g
Salz	1,53 g

**Mikrobiologische Beurteilung:** gemäß DGHM-Richtlinie

**Rechtliche Information:**

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

**Produkthandling:**

- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Produktbeutel nach dem Öffnen wieder verschließen.
- Produkte nicht im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen und lagern.

**Verpackungseinheiten/ -gewicht:**

Laugenzopf: 3 Btl. x 20 Stk.      1700 g / Btl.

Nettogewicht (VE): 5100 g

Bruttogewicht (VE): 5611 g

**Verpackungsmaterial/ -abmessung:**

Karton: Wellpappe (PAP 20)

Außenmaß: L x B x H

398 x 298 x 326 mm

Folienbeutel: Polyethylen (LDPE 04)

Kleband: Polypropylen (PP 05)

Etikett: Papier (PAP 22)

Palettentyp: Holzpalette EPAL (FOR 50)

L x B 800 x 1200 mm

Strechfolie: (LDPE 04)

**Palettendaten:**

Kartons pro Palette: 40

Packschema: 5 Lagen x 8 Kartons

Produkte pro Palette: 2400 Stück

Palettenhöhe: 1,78 m

Palettengewicht (Brutto): 250 kg

Stand: 27.03.2023/lh/S5  
gültig ab: 27.03.2023