

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 5855 **GTIN:** 4005975058557

Produktbezeichnung: tiefgefrorene Laugenbrezel, fertig gebacken

Produktgewicht: ca. 1600 g

MHD: 360 Tage

RLZ: 180 Tage

Lagerbedingungen -18°C

Zutatenliste:

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

Kann Spuren enthalten von /.

Backanleitung:

Brezel aus dem Folienbeutel nehmen und ca. 2 Stunden im Raum auftauen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	1244 kJ/ 295 kcal
Fett	6.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	48.8 g
davon Zucker	3.7 g
Ballaststoffe	4.0 g
Eiweiß	8.1 g
Salz	1.40 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:

Laugenbrezel: 2 Btl. x 1 Stk. 1600 g / Btl.

Nettogewicht (VE): 3200 g

Bruttogewicht (VE): 3821 g

Palettendaten:

Kartons pro Palette: 44
Packschema: 11 Lagen x 4 Kartons
Produkte pro Palette: 88 Stück
Palettenhöhe: 1.98 m
Palettengewicht (Brutto): 193 kg

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe (PAP 20)
Außenmaß: L x B x H
588 x 388 x 166 mm
Folienbeutel: Polyethylen (LDPE 04)
Klebeband: Polypropylen (PP 05)
Etikett: Papier (PAP 22)
Palettentyp: Holzpalette EPAL (FOR 50)
L x B 800 x 1200 mm
Strechfolie: (LDPE 04)

Stand: 20.10.2025/ns/S4
gültig ab: 20.10.2025