

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	6145	GTIN:	FS: 4005975861454 / VE: 4005975061458
Produktbezeichnung:	tiefgefrorene Laugenstange, mit Schnitt, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)		
Produktgewicht:	ca. 100 g		
MHD:	240 Tage		
RLZ:	160 Tage Lagerbedingungen -18°C		

Zutatenliste:

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

Kann Spuren enthalten von Soja, Sellerie und Senf.

Backanleitung:

Im Backofen:

Die tiefgefrorenen Laugenstangen ohne Folie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für ca. 15 Minuten antauen lassen. Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze oder Umluft 200 °C vorheizen. Nach Belieben mit beiliegendem Salz bestreuen. Laugenstangen ca. 15-18 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

In der Heißluftfritteuse:

Die tiefgefrorenen Laugenstangen ohne Folie für ca. 15 Minuten antauen lassen und nach Belieben mit beiliegendem Salz bestreuen. Die Laugenstangen ohne Backpapier in die Heißluftfritteuse geben und bei 180 °C für 9 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Heißluftfritteuse variieren.

Tipp: Je länger die Laugenstangen auftauen, desto besser ist das Backergebnis. (max. Auftauzeit: ca. 45 Min.).

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g*:

Brennwert	1179 kJ/ 279 kcal
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	2,9 g
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,7 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 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:

je Faltschachtel

Laugenstangen:	1 FS. x 6 Stk.	600 g / FS
Beipack Salzpackchen:	1 Btl.	20 g / Btl.
Nettogewicht (FS):		620 g / FS
Bruttogewicht (FS):		680 g / FS

je Karton

Faltschachteln:	12 FS. x	620 g
Nettogewicht (VE):		7440 g
Bruttogewicht (VE):		8672 g

Palettendaten:

Kartons pro Palette:	44
Packschema:	11 Lagen x 4 Kartons
Produkte pro Palette:	3168 Stück
Palettenhöhe:	1,91 m
Palettengewicht (Brutto):	407 kg

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe (PAP 20)
Außenmaß: L x B x H
603 x 393 x 160 mm
FS: Pappe (PAP 20)
Außenmaß: L x B x H
189 x 140 x 90 mm
Folie Salzbeipack: (PET 01/PE 04)
Folie: Polypropylen (PP 05)
Kleband: Polypropylen (PP 05)
Etikett: Papier (PAP 22)
Palettentyp: Holzpalette EPAL (FOR 50)
L x B 800 x 1200 mm
Strechfolie: (LDPE 04)

Stand: 30.12.2025/NS/S2
gültig ab: 30.12.2025