

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	3502	GTIN:	4005975035022
Produktbezeichnung:	tiefgefrorenes Laugen-Kaiserbrötchen, fertig gebacken		
	Laugenbrötchen		
Produktgewicht:	ca. 70 g		
MHD:	360 Tage		
RLZ:	180 Tage		
	Lagerbedingungen -18°C		

Zutatenliste:

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

Backanleitung:

Laugenbrötchen im vorgeheizten Heißluftofen von 200 °C für ca. 2-4 Minuten bei 180 °C backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab. Alternativ: Laugenbrötchen bei Raumtemperatur für ca. 60 Minuten auftauen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g*:

Brennwert	1182 kJ/ 280 kcal
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	48,7 g
davon Zucker	4,6 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	1,73 g

* Die Nährwerte beziehen sich auf das gebackene Produkt.

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:

Brötchen: 3 Btl. x 20 Stk.

Nettogewicht (VE): 4200 g

Bruttogewicht (VE): 4702 g

Palettendaten:

Kartons pro Palette: 40

Packschema: 5 Lagen x 8 Kartons

Produkte pro Palette: 2400 Stück

Palettenhöhe: 1,78 m

Palettengewicht (Brutto): 213 kg

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe (PAP 20)

Außenmaß: L x B x H

398 x 298 x 326 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: 05.03.26/lh/S6
gültig ab: 09.03.26