

Produktdatenblatt

Laugenbrezel 160g TG mit Schnitt mit Salzbeipack

ArtNr.: 28277

Artikelkurzbeschreibung:	Laugenbrezel		
rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Laugenbrezel		
Herkunftsland:	Deutschland	Produkt Abmessung ca in mm LxBxH / Durchmesser:	165x145x24 / -
Beschaffenheit:	teigig/vorgegart		
Nettogewicht in g:	160,00		
Liefer/Lagerbedingungen:	Tiefgekühlt		
Haltbarkeit bei Raumtemp.*:		25°C, übliche Lagerung, keine direkte Sonneneinstrahlung	
Haltbarkeit gekühlt*:		0-9°C, ohne Unterbrechung der Kühlkette (* 0=am selben Tag, 1=bis morgen, 2=bis übermorgen,...)	
Zutaten lt. LMIV: (Teigling)			
Zutaten lt. LMIV: [österreich. Kodexleitlinie] (fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure.		

Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)

Energie (kJ)	1115	Zucker (g)	3,6
Energie (kcal)	266	Ballaststoffe (g)*	4,7
Fett (g)	3,6	Eiweiß (g)	8,3
gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	Salz (g)	1,4
Kohlenhydrate (g)	47,2	*) Angabe freiwillig	

Transfettsäuren (Durchschnittswert/100g Produkt)

aus pflanz. Fetten und Ölen:

aus Butter:

Produktdatenblatt

Laugenbrezel 160g TG mit Schnitt mit Salzbeipack

ArtNr.: 28277

Verpackungsdaten

Karton

VE/Karton	60
Nettogewicht Füllmenge (g)	9740
Abmessung (LxBxH) mm	603x403x188
Gewicht Karton (g)	645
Material Karton (ARA 1.2)	Papier / Pappe

Palette

Karton/Pal.	40
Lagen/Pal.	10
Karton/Lage	4
Palettenhöhe (inkl. Holz) mm	1030
Gewicht Paletten- folie (ARA 9.1)	500

Unterverpackung
Kunststoff

Abmessung (LxBxH) mm	
Gewicht (g)	45
Material	Folie/Beutel/Kunststoff
Verpackung/Karton	5

Unterverpackung
Karton

Abmessung (LxBxLH) mm	
Gewicht (g)	
Material	
Verpackung/Karton	

Bruttogewicht gesamt 10430

Bruttogewicht/VE 173,83

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
EAN:	9007698282757		4005975036630	
GTIN:	09007698282757			

Zolltarifnummer: 19012000

Intrastatnummer:

Das Verpackungsmaterial ist gemäß Art. 16 Abs.1 EU-VO 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Mindesthaltbarkeit bei Abholung/Anlieferung: 30

Sonstiges: Nur für Wiederverkäufer. Nach dem auftauen nicht wieder einfrieren!

Produktdatenblatt

Laugenbrezel 160g TG mit Schnitt mit Salzbeipack

ArtNr.: 28277

Rohstoffe mit allergenem Potential gem. EU-Richtlinie 2003/98/EG

	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inklusive Laktose)		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schalenfrüchte (Mandel-, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuß, Walnuß, Pistazie) und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite, deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Vegan (laut Rezeptur):		Glutenfrei:	
Laktosefrei:		Palmfettfrei:	

Konformitätserklärung Verpackungsmaterialien

Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln den Anforderungen der Dokumente **VO (EG) Nr. 1935/2004** (EU-Rahmen-Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F., **VO(EG) Nr. 2023/2006** (Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F. und, soweit zutreffend, **RL(EG) Nr. 2002/72** (EU-Kunststoffrichtlinie) i.d.g.F. entsprechen.

GVO Erklärung

Es wird bestätigt, dass gemäß der **VO(EG) Nr. 1829/2003** und **VO(EG) Nr. 1830/2003** keine Produkte geliefert werden die GVO enthalten oder aus solchen bestehen, bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

erstellt von: Michaela Friedrich

am: 28.02.2023