

Produktdatenblatt

## Laugenstange geschnitten Premium mit Salz

ArtNr.: 28382

**Artikelkurzbeschreibung:** Die Teiglinge sind aus gelaugtem Weizenteig, vorgegart und geschnitten.

**rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:** Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren

**Herkunftsland (Abholung):** Deutschland

**Beschaffenheit:** teigig/vorgegart

**Stückgewicht tiefgekühlt (Netto) in g:** 100,00

**Produkt Abmessung ca in mm LxBxH / Durchmesser:** 200x30x22 / -

**Liefer/Lagerbedingungen:** Tiefgekühlt



**Haltbarkeit nach dem Auftauen\***  
bei 18°C - 22°C, keiner direkten Sonneneinstrahlung, vor Wärme geschützt, trockener Lagerung: 0 in Tagen

**Haltbarkeit gekühlt\***  
bei 0-9°C, ohne Unterbrechung der Kühlkette: 0 in Tagen

(\* 0=am selben Tag, 1=bis morgen, 2=bis übermorgen,...)

**Zutaten lt. LMIV (EU-VO 1169/2011):**  
(Teigling)

**Zutaten lt. LMIV (EU-VO 1169/2011):**  
[für Erzeugnisse österreichischen Ursprungs ist der Codex Alimentarius Austriacus zu beachten]  
(fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)

Zutaten: WWEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Starterkulturen), Zucker, Emulgator: E472e; WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator: E170; Mehlbehandlungsmittel: E300; Enzyme (Alpha-Amylasen), Säureregulator E524. Dekor: Beipack Hagelsalz  
Das Produkt kann Spuren von EI, MILCH, SESAM, SOJA, SENF und LUPINEN enthalten.

**Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)**

Energie (kJ)	1027	Zucker (g)	1,1
Energie (kcal)	245	Ballaststoffe (g)*	2,5
Fett (g)	2,8	Eiweiß (g)	7,1
gesättigte Fettsäuren (g)	0,4	Salz (g)	1,4
Kohlenhydrate (g)	46,0	*) Angabe freiwillig	

**Primärzutat:** Weizenmehl , EU

**Rohstoffe lt. BGI II 65/2023:**

Produktdatenblatt

## Laugenstange geschnitten Premium mit Salz

ArtNr.: 28382

Verpackungsdaten

Karton

VE/Karton	105
Nettogewicht Füllmenge (g)	10500
Außenmaße (LxBxH) mm	598 x 398 x 180
Gewicht Karton (g)	650
Material Karton	Papier / Pappe

Palette

Karton/Pal.	36
Lagen/Pal.	9
Karton/Lage	4
Palettenhöhe mm (inkl. / excl. Holz)	1770 / 1620
Gewicht Palettenfolie	500

Unterverpackung  
Kunststoff/Blister

Abmessung (LxBxH) mm	900
Gewicht (g)	61,5
Material	Folie/Beutel/Kunststoff
Verpackung/Karton	3

Unterverpackung  
Karton

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

Bruttogewicht gesamt 11211,5

Bruttogewicht/VE 106,78

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
<b>EAN:</b>	9007698283808		9007698283822	
<b>GTIN (Karton):</b>	09007698283808			

Zolltarifnummer:

Intrastatnummer:

19012000

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

30

**Produktdatenblatt**

## Laugenstange geschnitten Premium mit Salz

ArtNr.: 28382

**Rohstoffe mit allergenem Potential gem. EU-Richtlinie VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II**

	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)		x
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schalenfrüchte (Mandel-, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie) und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite, deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Vegan (laut Rezeptur):		Palmfettfrei:	
Zutaten vom Schwein*:		Alkohol:	

**\*wenn ja, welche:**

**Backanleitung:** Die Laugenstangen 15-20 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen und bei offenem Zug abbacken.  
Die Ofentemperatur und die Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.  
BackTempStikk: 200-210°C  
BackTempHeiß: 160-170°C  
Backzeit: ca. 15 Minuten

**Sonstiges:** Nur für Wiederverkäufer. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Bei Blisterverpackungen bitte die Verpackung vorsichtig öffnen und wiederverschließen - achten Sie auf etwaige Abspitterungen! Sehr hochwertige weiche Glasur/Dekoration - Torten vor dem Auftauen bitte aus dem Karton nehmen!

Das unterzeichnende Unternehmen garantiert, dass sämtliche chemischen und mikrobiologischen Parameter und Grenzwerte sowie alle sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechend den aktuellen europäischen und der jeweiligen nationalen lebensmittelrechtlichen Normen des Produktionsstandortes entsprechen und eingehalten werden.

### **Konformitätserklärung Verpackungsmaterialien**

Wir bestätigen, dass die verwendete Verpackung (inkl. Druckfarbe, Klebstoffe udgl.) in allen Punkten den jeweils gültigen EG-Verordnungen Nr. 852/2004 über gute Lebensmittelhygiene, 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Be-rührung zu kommen, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie der Verordnung 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entspricht.

**Produktdatenblatt**

---

**Laugenstange geschnitten Premium mit Salz**

ArtNr.: 28382

**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.

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher als unterzeichnet mit Datum ohne Namen.

Datum: 18.11.2025