

Zielmarkt	Österreich
GLN des	9005768000003
Lieferantenname	Linauer & Wagner "Backstuben"
GTIN	09005768271205
Artikelkurzbeschreibung	Salzstangerl 100g TK 9x12 Stk

Übersicht Logistik / Artikelhierarchie

GTIN	Verpackungsart	Tiefe	Breite	Höhe	Bruttogewicht	Basisartikel
09005768271205	Faltschachtel /	595 Millimeter	395 Millimeter	215 Millimeter	11842 Gramm	1

Übersicht Einheiten

GTIN	Verpackungsart	Konsumenteneinheit	Bestelleinheit	Liefereinheit	Fakturiereinheit
09005768271205	Faltschachtel /	Nein	Ja	Ja	-

Identifizierung

Zielmarkt	Österreich
GTIN	09005768271205
Vorläufiger Artikelstatus	-
null	null
GLN des Datenverantwortlichen	9005768000003
Name des Datenverantwortlichen	Linauer & Wagner "Backstuben"
Basisartikel	Ja
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit
Temporärer Ersatzartikel	-
Vorgänger-GTIN	-
Nachfolger-GTIN	-
ZAS Version	ZAS7
Produktklassifikation (national) DE	-
Produktklassifikation (national) AT	TK01 - TK-BROT/GEBAECK
UNSPSC Klassifikation	-
Kennzeichen	
Gefahrgut	Kein Gefahrgut
Mengenvariabler Artikel	Nein
Biozid	-
Biozid: Registriernummer	-
Biozid: Produktart	-
Pflanzenschutzmittel	-
Tabakerzeugnisse: Rückverfolgungspflichtig	-
Publizierungsinformationen	
Publikationsdatum	24.02.2025
Datumsangaben	
Gültig-ab Datum	25.02.2025
Zuletzt geändert	25.02.2025
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	09.12.2024
Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit	-
Auslaufdatum	-
Löschdatum	-
null	null
Verfügbarkeitsdatum/-zeit für den Verbraucher	-
Frühestes Versanddatum/-zeit	-
Zusätzliche Artikelidentifikation	
Interne Lieferantenartikelnummer	27120
Identifikationskürzel des BNN	-
ISBN (ZAS6)	-
ISSN (ZAS6)	-
SAN-4 (ZAS6)	-
Angaben für Zielmarkt AT	
Zielempfänger B2C	-

Angaben zur nächstniedrigeren Artikeleinheit	
Anzahl Basisartikel	1
Anzahl der Kinder	-
Gesamtzahl der Artikel der nächstniedrigeren Ebene	-
GTIN der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-
Anzahl der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-

Kontaktinformationen	
Kontaktname Inverkehrbringer	Ankerbrot GmbH
Kontaktadresse Inverkehrbringer	Bäckerstraße 1, 2493 Lichtenwörth
Kommunikationskanäle / Verbindung	

Hersteller	
GLN des Herstellers	-
Name des Herstellers	-
Adresse des Herstellers	-
Datenverantwortlicher	
Zielmarktspezifischer Datenverantwortlicher: GLN	9005768000003
Name des Datenverantwortlichen	Linauer & Wagner "Backstuben"
Bestellungsempfänger	
EDI Bestellungsempfänger: GLN	-
Markeninhaber	
Markeninhaber: GLN	9001737000005
Markeninhaber: Name	Ankerbrot

Artikeltexte und Beschreibungen	
Artikelkurzbeschreibung (Deutsch)	Salzstangerl 100g TK 9x12 Stk
Funktionsbezeichnung (Deutsch)	Weizengebäck
- Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Deutsch)	Weizengebäck teigig, tiefgekühlt
Artikelbeschreibung (Deutsch)	Ankerbrot Salzstangerl 100g TK 9x12 Stk
Variante (Deutsch)	Salzstangerl
Markenname Submarke	Ankerbrot -
Größenbezeichnung (-)	-

Mengenangaben	
Nettofüllmenge	
Nettofüllmenge	10800 Gramm
Grundpreisauszeichnungspflicht	
Grundpreisauszeichnungspflichtig	Nein
Grundpreisrelevante Füllmenge	- -
Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code	-
Gewichte	
Bruttogewicht	11842 Gramm
Nettogewicht	- -
Abtropfgewicht	- -
	null null

Steuer- / Importangaben	
Steuer	
Umsatzsteuer	Mittlerer Steuersatz
Kaffeesteuerpflichtig	-
Kombinationsartikel	-
Importklassifikation	
Importklassifikation: Zolltarifnummer	-
Importklassifikation: Intrastat	19059030
Importklassifikation: Taric	-
Importklassifikation: Menge in der Besonderen Maßeinheit	- -
Importklassifikation: Ursprungsregion	-

Haltbarkeit

null	null
Angaben zur Laufzeit	
Laufzeit nach Öffnen	- -
Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	90
Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]	30

Temperaturangaben

Temperaturbedingungen	-
Lagerungstemperatur	
Lagerungstemperatur (Min.)	-18 Grad Celsius
Lagerungstemperatur (Max.)	- -
Transport zum Markt: Temperatur	
Transport zum Markt: Temperatur (Min.)	- -
Transport zum Markt: Temperatur (Max.)	- -
Transport zum Verteilzentrum: Temperatur	
Transport zum Verteilerzentrum: Temperatur (Min.)	- -
Transport zum Verteilerzentrum: Temperatur (Max.)	- -

Fisch und Meeresfrüchte

Allergene

Allergen: Code

Grad des Vorkommens

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
Nüsse (LMIV: Schalenfrüchte; LIV: Hartschalenobst) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
Getreidekörner, die Gluten enthalten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthält - Ist im Produkt enthalten
Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
Senf- und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc.
null	null

Hinweise für den Konsumenten

Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise (Deutsch)	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
--	--

Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Deutsch)	Bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.
--	---

Nährwertangaben	
Zubereitungsgrad	Zubereitet - Zustand des Produktes nach der Zubereitung (z.B. nachdem Milch oder Wasser hinzugefügt wurde)
Bezugsgröße	100 Gramm
Energie [kcal]	306
Energie [kJ]	1294
Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
% der Referenzmenge	-
Messgenauigkeit	-
Portionsgröße	- -
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett
Nährwertangaben: Wert	5.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett, davon gesättigte Fettsäuren
Nährwertangaben: Wert	0.7 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate
Nährwertangaben: Wert	54.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate, davon Zucker
Nährwertangaben: Wert	1.3 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Eiweiß
Nährwertangaben: Wert	9.4 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Salz Äquivalent
Nährwertangaben: Wert	1.6 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (~)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-

Nutri-Score

Nährwerttabelle

Es konnte keine verkürzte Ansicht der Nährwertangaben erstellt werden. Sehen Sie sich hierzu bitte die detaillierten Nährwertangaben an.

	Pro 100 g		
BRENNWERT	1294 kJ / 306 kcal		
FETT	5 g		
- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0.7 g		
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	-		
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-		
KOHLENHYDRATE	54 g		
- DAVON ZUCKER	1.3 g		
- davon mehrwertige Alkohole	-		
- davon Stärke	-		
Ballaststoffe	-		
EIWEISS	9.4 g		
SALZ	1.6 g		
Hinweise			
* Basierend auf einer Ernährung mit 2000 kcal täglich			
** der empfohlenen Tagesmenge			

Zubereitung	
Zubereitungsart	Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen
Conveniencegrad [%]	-
Ergiebigkeit des Produktes	-
Ergiebigkeit des Produktes: Wert	- -
Ergiebigkeit des Produktes: Abweichung [%]	-
Verzehrttemperatur (Min.)	- -
Verzehrttemperatur (Max.)	- -
Zubereitungsanweisungen (Deutsch)	Je nach Ofentyp /-programm (Teigling)

Zutaten / Inhalt		
Zutatenliste		
-	Zutatenliste (Deutsch)	Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, Rapsöl, DURUM-HARTWEIZENGRIESS, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

GPC Warengruppen	
GPC Segment	Lebensmittel / Getränke
GPC Family	Brot / Backwaren
GPC Class	Herzhafte Backwaren
GPC Brick	Pasteten / Gebäck / Pizzas / Quiches - herzhaft (tiefgefroren)
GPC Brick Code	10000248

Physikalische / Chemische Eigenschaften

Maßangaben (inklusive Verpackung)	
Maßangaben inklusive Verpackung	
Höhe	215 Millimeter
Breite	395 Millimeter
Tiefe	595 Millimeter

Verpackungsinformationen

Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein
Artikel wiederverwertbar	-
EANCOM Verpackungsart (ZAS6)	-
Registrierungsnummer Verpackungsregister	-
Verpackung Einweg/Mehrweg	-
Verpackungsart	Faltschachtel / Fasergusskarton / Faserformkarton
Verpackungsebene	-
Verpackungsform	-

Palettenangaben (nicht GTIN codiert)

Palettenkennzeichen	Palette 800 X 1200 mm
CCG Norm	CCG2
EANCOM Palettenkennzeichen (ZAS6)	-
Palettennutzung: Bedingungen	Tauschpaletten
Transportstapelfaktor	1
Anzahl Artikel pro kompletter Lage	-
Palettenangaben zur nicht GTIN codierten Palette	
Case Level Non GTIN: Anzahl Einheiten pro Palette	32
Case Level Non GTIN: Anzahl Lagen pro Palette	8
Case Level Non GTIN: Palettenstapelfaktor	1
Case Level Non GTIN: Anzahl Artikel pro Lage	-
Case Level Non GTIN: Bruttogewicht	398 Kilogramm
Case Level Non GTIN: Höhe	1.87 Meter
Case Level Non GTIN: Breite	80 Zentimeter
Case Level Non GTIN: Tiefe	120 Zentimeter
Ladungsträger	
Ladungsträger Tiefe	- -
Ladungsträger Höhe	- -
Ladungsträger Breite	- -