

Produktdatenblatt

Laugenecke

ArtNr.: 27557

Artikelkurzbeschreibung: tiefgefrorene Butter-Laugenspitze, Butterplunder, gelaugt, Teigling, vorgegärt

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: tiefgefrorene Butter-Laugenspitze, Butterplunder, gelaugt, Teigling, vorgegärt

Herkunftsland (Abholung): Deutschland

Beschaffenheit: teigig/vorgegart

Stückgewicht tiefgekühlt (Netto) in g: 100,00

Produkt Abmessung ca in mm LxBxH / Durchmesser: 105x95x27 / -

Liefer/Lagerbedingungen: Tiefgekühlt



Haltbarkeit nach dem Auftauen*
bei 18°C - 22°C, keiner direkten Sonneneinstrahlung, vor Wärme geschützt, trockener Lagerung: 1 in Tagen

Haltbarkeit gekühlt*
bei 0-9°C, ohne Unterbrechung der Kühlkette: 1 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)

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 19%, Hefe, Zucker, WEIZENKLEBER, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme (Amylasen); Säureregulator: Natriumhydroxid.
Kann Spuren von EI, SOJA, SELLERIE und SENF enthalten.

Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)

Energie (kJ)	1505	Zucker (g)	4,0
Energie (kcal)	359	Ballaststoffe (g)*	2,0
Fett (g)	18,7	Eiweiß (g)	8,7
gesättigte Fettsäuren (g)	13,0	Salz (g)	1,2
Kohlenhydrate (g)	38,2	*) Angabe freiwillig	

Primärzutat: Butter EU, Weizenmehl EU

Rohstoffe lt. BGBl II 65/2023:

Produktdatenblatt

Laugenecke

ArtNr.: 27557

Verpackungsdaten

Karton

VE/Karton	50
Nettogewicht Füllmenge (g)	5000
Außenmaße (LxBxH) mm	398 x 293 x 234
Gewicht Karton (g)	371
Material Karton	Papier / Pappe

Palette

Karton/Pal.	56
Lagen/Pal.	7
Karton/Lage	8
Palettenhöhe mm (inkl. / excl. Holz)	1790 / 1640
Gewicht Palettenfolie	250

Unterverpackung
Kunststoff/Blister

Abmessung (LxBxH) mm	410 x 450
Gewicht (g)	40
Material	Folie/Beutel/Kunststoff
Verpackung/Karton	2

Unterverpackung
Karton

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

Bruttogewicht gesamt 5411

Bruttogewicht/VE 108,22

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
EAN:	9007698275551		4005975034506	
GTIN (Karton):				

Zolltarifnummer: 19012000

Intrastatnummer:

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 30

Produktdatenblatt

Laugenecke

ArtNr.: 27557

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		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite, deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

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

*wenn ja, welche:

Backanleitung: Produkt ca. 30 min. antauen lassen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca. 20 min. bei 170°C (mit Dampfzugabe) backen. 5 Minuten vor dem Ausbacken Zug öffnen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Sonstiges: Nur für Wiederverkäufer. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Bei Blisterverpackungen bitte die Verpackung vorsichtig öffnen und wiederverschließen - achten Sie auf etwaige Absplitterungen! 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 Berührung 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.

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.

Produktdatenblatt

Laugenecke

ArtNr.:

27557

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher als unterzeichnet mit Datum ohne Namen.
Datum: 14.01.2026