

Produktspezifikation		Product specification	
Bio Laugenbrötchen	Artikel-Nr. 2004	Bio pretzel roll	Article-No. 2004

<p>„Knusprig veganes Laugenbrötchen“ Weizenbrötchen, belaugt, bestreut mit Sesam, gebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>Serving suggestion</p>	<p>„Crunchy vegan pretzel roll“ Pretzel roll, topped with sesame, baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Weizenmehl 550* Wasser Pflanzenmargarine* 23% (Pflanzliche Öle und Fette: Palm*, Sonnenblume* (in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Zitronensaftkonzentrat*, Salz, Karottensaftkonzentrat*) Hefe* Meersalz Lupinenmehl* Vollkorn-Einkornmehl* Dinkelmalz* Rohrohrzucker* Acerolapulver* Natronlauge Weizeneiweiß*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Belgien Deutschland/BY Deutschland/BY Brasilien Brasilien Deutschland	Dough: wheat flour 550* water plant margarine* 23% (vegetable oil and fats: palm* sunflower*, (in varying proportions), concentrate of lemon juice*, water, salt, concentrate of carrot juice*) yeast* sea salt lupin flour* wholemeal one-grained flour* spelt malt* raw cane sugar* acerola dry extract* sodium hydroxide wheat gluten*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Belgium Germany/Bavaria Germany/Bavaria Brazil Brazil Germany
Bestreung: Sesam*	Äthiopien	Topping: sesame*	Ethiopia
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Lupinenerzeugnisse, Sesam	Included allergens**: gluten, lupin products, sesame
--	---

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	85 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe		size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	nein / no	water steam quantity per 100lt./cooking space volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	5100 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112020040	barcode no.

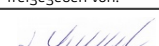
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1139 kJ / 270 kcal / 3,9 BE	energy
Fett	5,1 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	46,5 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,0 g	fibre
Eiweiß	8,0 g	protein
Salz	1,39 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.
We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 09.01.2019	freigegeben von:	Version 3	gültig ab:
letzte Änderung am: 29.05.2020	GL 		01.06.2020