

Produktspezifikation		Product specification	
Bio Laugenstange	Artikel-Nr. 2002	Bio pretzel breadstick	Article-No. 2002

<p>„Die herzhafteste Stange für eigene, kreative Geschmackskompositionen“ Weizenbrot, belauget, vorgegart, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p> 	<p>„Our pretzel breadstick for selfmade, creative taste sensations“ Pretzel wheat bread stick, ready for bake-off, deep-frozen</p>	<p>Serving suggestion</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Kokosfett*	Niederlande	coconut fat*	Netherlands
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Lupinenmehl*		lupin flour*	
Einkornmehl*	Deutschland/BY	one-grained flour*	Germany/Bavaria
Dinkelmalz*	Deutschland/BY	spelt malt*	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Weizeneiweiß*	Deutschland	wheat gluten*	Germany
Natronlauge		sodium hydroxide	
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

\*aus kontrolliert ökologischem Anbau      \*from controlled organic agriculture

<b>Enthaltene Allergene**:</b> Gluten, Lupinenerzeugnisse	<b>Included allergens**:</b> gluten, lupin products
---	---

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	100 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	ca. 185 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 1 / baking program 1	Processing and baking instructions:
Antauzeit	10 Min.	defrosting time
Backzeit	11 - 14 Min.	baking time
Backtemperatur	180° - 240° 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	9000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	90	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112020026	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1008 kJ / 239 kcal / 3,6 BE	energy
Fett	3,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	43,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,5 g	dietary fibre
Eiweiß	6,9 g	protein
Salz	1,6 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

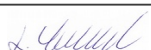
\*\* May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

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: 07.02.2007	freigegeben von:	Version 18	gültig ab:
letzte Änderung am: 29.05.2020	GL 		01.06.2020