

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>Servingsuggestion</p>	<p>„Our pretzel breadstick for selfmade, creative taste sensations“ pretzel breadstick ready for bake-off, deep-frozen</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
Kokosfett*	Philippinen	coconut fat*	Philippines
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Lupinenmehl*	EU	lupin flour*	EU
Vollkorn-Einkornmehl*	Deutschland	whole grain one-grained flour*	Germany
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Natronlauge	Deutschland	sodium hydroxide	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

*aus kontrolliert ökologischem Anbau *from controlled organic agriculture

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

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	100 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, 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
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./oven 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	1040 kJ / 247 kcal / 3,5 BE	energy
Fett	5,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	42,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,2 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,5 g	dietary fibre
Eiweiß	6,8 g	protein
Salz	1,5 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, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

Percentages always refer to the entire product. 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 20	gültig ab:
letzte Änderung am: 11.10.2022	GL 		01.11.2022