

Produktspezifikation

Bio Laugenbrötchen

Product specification

Bio pretzel roll

Article-No. 2004


<p>„Knusprig veganes Laugenbrötchen“ Weizenbrötchen mit Sesam, belauget, gebacken und tiefgefroren</p>	Serviervorschlag 	<p>„Crunchy vegan pretzel roll“ pretzel roll with sesame, coated with lye, baked and deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Pflanzenmargarine (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaft- konzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz)	Deutschland/BY	plant margarine (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: lecithin*, sea salt)	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Lupinenmehl*	EU	<u>lupin flour*</u>	EU
<u>Vollkorn-Einkornmehl*</u>	Deutschland/BY	<u>wholemeal one-grained flour*</u>	Germany/Bavaria
Natronlauge	Deutschland	sodium hydroxide	Germany
<u>Dinkelmalz*</u>	Deutschland	<u>spelt malt*</u>	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreung:		Topping:	
<u>Sesam*</u> (4%)	Uganda	<u>sesame*</u> (4%)	Uganda
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Lupinererzeugnisse, 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	oval, ca. 100 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	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
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	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	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	1.187 kJ / 281 kcal / 3,9 BE	energy
Fett	5,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	47,1 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,3 g	fibre
Eiweiß	8,4 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: 09.01.2019	freigegeben von:	Version 6	gültig ab:
letzte Änderung am: 01.09.2023	GL 		01.09.2023