

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7722

Bezeichnung:

LAUGENWECKERL HGBTK



Beschreibung:

Feines Weizenbäck mit dem typischen Laugenaroma

VERPACKUNG

Stückgewicht:	35 g
Gebindegröße	50 Stück / Karton
Kartonmasse	368 x 247 x 135 mm
Kartongewicht	250 Gramm
Gebinde / Lage	9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette
Eancode:	9003299077228

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, BUTTER, Speisesalz, WEISSROGGENmehl, Gewürze, Natronlauge 2,86% (Wasser, Säuerungsmittel: Ätznatron (Natriumhydroxid)), Hefe, Backmittel (Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Zucker, WEIZENgluten, Emulgator: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENSauerteig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: Calciumphosphate, Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Rapsöl, Enzyme), Salz jod., Süß-Molkenpulver (MILCH), getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Malzextrakt (GERSTE), Speisewürze

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe
Kombidampf 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 5 Minuten goldbraun backen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen: - 18°C

MHD ab Produktion 9 Monate

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1165 kJ
	278 kcal
Fett:	7,7 g
gesättigte Fettsäuren:	4,7 g
Kohlenhydrate:	43,0 g
Zucker:	1,4 g
Eiweiß:	8,3 g
Salz:	6,9 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht enthalten
*		Weizen (Gerste, Hafer, Weizen, Triticale, einschließlich Gluten und Stärke)
	*	Krebstiere
	*	Ei (Ei und Eiprodukte)
	*	Fische und Fischerzeugnisse
	*	Erdnuss und Erdnussprodukte
	*	Soja (Soja und Sojaprodukte einschließlich Sojalecithin)
*		Milch (Milch und Milchprodukte einschließlich Lactose)
	*	Schalenfrüchte (Nüsse)
	*	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	*	Senf und Senferzeugnisse
	*	Sesam und Sesamprodukte
	*	SO ₂ (Sulfite in einer Konzentration von > 10 ppm)
	*	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
	*	Lupine und Lupinenerzeugnisse

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 ⁵
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococccen	KBE /g	<1 x 10 ²
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 ²