

## Produktspezifikation

Artikelnummer  
**87160**

Verkehrsbezeichnung:  
**LAUGENWECKERL TIGT**

Beschreibung  
**Feines Weizengebäck mit dem typischen Laugenaroma**



### Verpackung:

Stückgewicht:	ca. 35 g
Gebindegröße:	50 Stück / Karton
Kartonmaße:	376x246x187mm B00139
Kartongewicht:	319 g
Gebinde/Lage:	9 Karton pro Lage / 81 Karton pro Palette
Folie:	1 Stück Flachfolie LD-PE á 24 g B00475
Zuschnitt:	keine
EAN-Code:	9003299871604

### Zutaten:

WEIZENmehl, Wasser, BUTTER, WeissROGGENmehl, Natronlauge (Wasser, Ätznatron (Natriumhydroxid), Hefe, Backmittel (Stabilisator (Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose), Zucker, WEIZENgluten, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verestert mit Genuss säuren, WEIZENSauer Teig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: (Calciumphosphate, Calciumcarbonat), Sonnenblumenöl, Enzyme), Salz jodiert (Salz, Kaliumjodid), SüßMOLKENpulver, WEIZENSauer, Malzextrakt (GERSTE), Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.  
Kann Spuren von Krebstiere, Ei, Fische, Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere, Lupine enthalten.

### Aufbackempfehlung:

Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Heißluft, 100 % Hitze, 5 Minuten goldbraun backen.  
Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen.

## Transport & Lagerbedingungen:

Transport- und Lagerbedingungen:	-18°C
Zolltarifnummer:	19059030
MHD ab Produktion:	9 Monate

## Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100g):

Brennwert	1083 kJ 257 kcal
Fett	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	2,1 g

## Allergenhaltige Inhaltsstoffe

Laut Rezeptur enthalten

<b>X</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>X</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	<b>Schalenfrüchte</b> namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b> in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

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