Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Laugensnack
Artikelnummer	360561
Verkehrsbezeichnung	Butterplunder, gelaugt, vorgegärter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Dreieckiger Laugensnack mit einem hohen Butteranteil von 19%
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	180 Tage
Ursprungsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304000888

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 19%, Hefe, Zucker, WEIZENKLEBER, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme (Amylasen); Säureregulator: Natriumhydroxid.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1614 kJ 386 kcal
Fett (g)	20
davon gesättigt (g)	14
Kohlenhydrate (g)	41
davon Zucker (g)	3,7
Eiweiß (g)	9,4
Ballaststoffe (g)	3,0
Salz (g)	1,3

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1]; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Ei, Soja, Sellerie und Senf enthalten.

[1] und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	100 g		
Nettogewicht	5,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 25 (=50)		
Verkaufseinheiten pro Palette	56 Ktn., 7 Lagen (Palettenhöhe: 1,79m)		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Dreieckige Form, goldbraun (gebacken)
Geruch/Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Gemäß DGHM-Richtlinie

Zubereitungshinweis

Produkt ca. 30 Minuten auftauen lassen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca. 20 Minuten bei 170° C (mit Dampfzugabe) backen. 5 Minuten vor dem Ausbacken Zug öffnen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.