Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Laugenzopf
Artikelnummer	360593
Verkehrsbezeichnung	Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Zopfförmiges Laugengebäck Länge: 13,5 +/- 1 cm; Breite: 6 +/- 1 cm; Höhe: 3,1 +/- 1 cm
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	4061304001090

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL [WEIZENMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300), WEIZENMALZMEHL], Wasser, Flüssighefe [Hefe, Salz], Backmittel [WEIZENMEHL, Emulgator (E472e), WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel (E412), Säureregulatoren (E450; E341), WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (E300; Enzyme (alpha-Amylase; Xylanase))], Rapsöl, Salz, Säureregulator (E524).

Das Produkt kann Spuren von Soja, Ei und Milch sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	979,2 kJ 234 kcal
Fett (g)	2,5
davon gesättigt (g)	0,3

Kohlenhydrate (g)	44,4
davon Zucker (g)	0,5
Eiweiß (g)	6,9
Ballaststoffe (g)	2,7
Salz (g)	1,83

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;	Kk	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

[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

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

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	120 g		
Nettogewicht	6,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 50		
Verkaufseinheiten pro Palette	63 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 1880 cm		
Verpackung	Karton mit Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	In sich gedrehter Teig, bräunlich (gebacken)
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: ≤ 1 x 10, Warnwert: ≤ 1 x 10
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: ≤ 1 x 10^2, Warnwert: ≤ 1 x 10^2
Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: ≤ 1 x 10^2, Warnwert: ≤ 1 x 10^2

Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: ≤ 1 x 10^2, Warnwert: ≤ 1 x 10^2
Salmonellen	KBE/g	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: ≤ 1 x 10^3, Warnwert: ≤ 1 x 10^3
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Das Produkt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen. Das Produkt nach Belieben mit dem beigefügtem Hagelsalz bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Ofen ohne Dampf und bei geöffnetem Zug bei 170° C für ca. 15 – 17 Minuten backen. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
Vegetarier	X		HALAL- Zertifikat		X
Veganer		X	KOSHER- Zertifikat		X
Halal		X			
Kosher		X			
Alkoholhaltig		X			

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.