Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Premium Laugenstange ungeschnitten
Artikelnummer	366556
Verkehrsbezeichnung	Tiefgefrorene Laugenstange, Teigling, vorgegärt, mit Salzbeipack
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Vorgegärter Teigling in Form einer Laugenstange, ungeschnitten, mit separatem Salzbeipack
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	120 Tage
Ursprungsland	EU
GTIN	4061304011242

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENSTÄRKE, Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Ascorbinsäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml*

Brennwert	1212 kJ 287 kcal
Fett (g)	5,0
davon gesättigt (g)	0,8
Kohlenhydrate (g)	49,8
davon Zucker (g)	2,7
Eiweiß (g)	8,8
Ballaststoffe (g)	3,8
Salz (g)	1,54

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.
*Die Nährwerte beziehen sich auf das gebackene Produkt, das beigepackte Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt.

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		X
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;		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;		X
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
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

[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	12,000 kg + 140 g Salzbeipack (=12,140 kg)		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 30 (=120)		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 (Palettenhöhe: 1,78m)		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Längliche Form, hellgelbe Teiglinge
Geruch/Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Zubereitungshinweis/Handling

Produkte sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Produkte nicht im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen und lagern.

Laugenstange ca. 30 min. antauen lassen. Nach 2/3 der Auftauzeit 2 x diagonal einschneiden und nach Belieben mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca. 10 - 12 min. bei 180°C backen. 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 und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.