

# Produktdatenblatt



## Laugenstange



**Artikel - Nr.** 216  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837002160  
**Convenience - Stufe** vorgegart  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	90	360	3.960
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,12088	3,6264	10,8792	43,5168	478,6848
Nettogewicht	0,11	3,30	9,90	39,60	435,60
L x B x H (mm)	180 x 32 x 28	370 x 100 x 0	593 x 383 x 152	-	1.200 x 800 x 1.822
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	44

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: L 18,0 x B 3,2 x H 2,8 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### Laugenstange

Brennwert	978 kJ / 231 kcal	<b>Zutaten vor dem Backen</b> WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator Natriumhydroxid, Mehlbehandlungsmittel	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	3,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g		
Kohlenhydrate	41,7 g		
davon Zucker	3,2 g		

Eiweiß	7,7 g
Salz	1,31 g

(Ascorbinsäure, Amylase, Hemicellulase), Beilage: 140 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

**Deklarationsempfehlung nach dem Backen**

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Stabilisator Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator Natriumhydroxid, Beilage: 140 g Brezelsalz

Kann Spuren enthalten von., EIER UND -ERZEUGNISSE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware

## Backanleitung

15 Minuten antauen. Ofen vorheizen. Bei 170°C 20 Minuten backen. Abzug auf!

## Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

6 Monate

## Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

## Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 01.02.2021

**EDNA International GmbH**, Gollenhoferstraße 3, 86441 Zusmarshausen, Deutschland,  
Telefon: 0800 / 722 722 4, E-Mail: info@edna.de