

PRODUKTSPEZIFIKATION



Art. Nr.: 16351 (EAN 7640115420251)
Produkt: Laugenbrezel eng geschlungen 90g

- 1. Produktbeschreibung** Brezel rund, eng geschlungen (ohne Zwischenraum), gelaugt, fertig gebacken, gefroren
- 2. Stückgewicht** 90 g
- 3. Grösse** 10.5 x 11.0 cm
- 4. Haltbarkeit** 6 Monate
Lagerbedingungen mind. -18 °C

5. Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Backhefe,
WEIZENPROTEIN, GERSTENMALZ, Speisesalz jodiert,
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Acerolapulver Träger
Maltodextrin), Enzyme,
Überzugsmittel (Natriumhydroxid)

Kann Spuren von **SESAM** enthalten.

6. Nährwertangaben

(berechnet)	pro 100g	pro 90g	% GDA*
Energiewert (kcal/kJ)	300/1263	270/1258	14
Eiweiss	7.50	7	14
Kohlenhydrate	52	47	17
Fett	7	6	9
BE	4.0	3.6	

*GDA (Guideline Daily Amount)
Richtwert für die Tageszufuhr basierend auf 2000 kcal.
Der persönliche Bedarf variiert nach Alter, Geschlecht, Gewicht,
Aktivität, etc.

7. Verpackung

- 7.1 Karton** 30 Stück / Karton
1 Beutel / Karton
- 7.1.1 Material/Grösse**
- | | | | |
|-------------|---------------|--------------------|------------|
| Karton | Masse (LxBxH) | 394 x 294 x 148 mm | Wellkarton |
| Innenbeutel | Masse (LxB) | 800 x 750 mm, 50my | LDPE |
- 7.1.2 Gewicht pro Versandeinheit** 3090 g
- 7.2 Palette** 80 Karton / Palette
2400 Stück / Palette
10 Lagen x 8 Karton
- 7.3 Palettenhöhe** 1780 mm
- 7.4 Etikett (für Karton)** 1x weiss 105 x 220 mm mit 4-farben Druck, stirnseitig angebracht

8. Zubereitung Laugenbrezel eng geschlungen bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten auftauen lassen oder 1 Minute bei 180°C erhitzen.
Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort verbrauchen.

Freigabe QM

Datum:
Visum:

Freigabe Handel

Datum:
Visum: