

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 3981 **GTIN:** 4005975039815

Produktbezeichnung: tiefgefrorener Laugen-Bun, fertig gebacken,
Laugenbrötchen mit Schnitt (web-cut)

Produktgewicht: ca. 80 g

MHD: 360 Tage

RLZ: 240 Tage

Lagerbedingungen -18°C

Zutatenliste:

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, fermentiertes WEIZENMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumhydroxid.

Kann Spuren von Milch enthalten.

Backanleitung:

Laugen-Bun ca. 90 Minuten auftauen lassen und servieren.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	1146 kJ/ 271 kcal
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	47,4 g
davon Zucker	4,7 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,87 g

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Rechtliche Information:

Das Produkt entspricht den in der EU und Deutschland derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Produkthandling:

- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Produktbeutel nach dem Öffnen wieder verschließen.
- Produkte nicht im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen und lagern.

Verpackungseinheiten/ -gewicht:

Bun 2 Btl. x 21 Stk. 1680 g / Btl.

Nettogewicht (VE): 3360 g

Bruttogewicht (VE): 3782 g

Palettendaten:

Kartons pro Palette: 56

Packschema: 7 Lagen x 8 Kartons

Produkte pro Palette: 2352 Stück

Palettenhöhe: 1,98 m

Palettengewicht (Brutto): 237 kg

Verpackungsmaterial/ -abmessung:

Karton: Wellpappe (PAP 20)

Außenmaß: L x B x H

398 x 298 x 261 mm

Folienbeutel: Polyethylen (LDPE 04)

Klebeband: Polypropylen (PP 05)

Etikett: Papier (PAP 22)

Palettentyp: Holzpalette EPAL (FOR 50)

L x B 800 x 1200 mm

Strechfolie: (LDPE 04)

Stand: 19.11.2024/sok/S11
gültig ab: 19.11.2024