

Produktspezifikation

Stückgewicht	100 g
Haltbar nach Verkauf	1 Tage
Verkaufsfrist	1 Tage
Lagerung	Raumtemperatur

Artikelbezeichnung:

130 Art. Nr.	Laugenbrezel	Laugengebäck
--------------	--------------	--------------

Produktionskategorie:

Grobbäckerei

Verkaufstext:

Laugengebäck, das sich durch seine Form und seinen kräftigen, absolut unverwechselbaren Geschmack auszeichnet.

Getreideverhältnisse:

100% Weizen im Getreideanteil

Allergene:



Zutaten:

WEIZENmehl, Speisesalz, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Trinkwasser, Pflanzliches Öl (Raps), Hefe, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator: Natriumhydroxid

Qualitätsgarantie:

Das Produkt erfüllt die Anforderungen die sich aus dem europäischen Lebensmittelrecht ergeben:

- Es enthält keine nach VO 1829/2003 und VO 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.
- Es entspricht der Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der aktuellen Fassung der Richt- und Warnwerte lt. DGHM.
- Das Produkt wird nach LFGB & LMHV der VO 852/2004 hergestellt.
- Eine Rückverfolgbarkeit nach VO 178/2002 ist gewährleistet.
- Die Deklaration entspricht der aktuell gültigen Fassung der LMIV der VO 1169/2011.
- Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien sind nach VO 1935/2004 und VO 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebensmittel geeignet und entsprechen produktspezifischen Anforderungen.
- Vor Inverkehrbringen werden produktbezogen Rohstoff-, Temperatur-, und sensorische Endkontrollen durchgeführt.



Nährwertangaben je 100g

Energie	1181 kJ 282 kcal
Fett	4.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	3.4 g
Ballaststoffe	2.8 g
Eiweiß	9.3 g
Salz	1.7 g

Vegetarisch	Ja
Vegan	Ja