

Produktspezifikation

Stückgewicht	85 g
Haltbar nach Verkauf	1 Tage
Verkaufsfrist	1 Tage
Lagerung	Raumtemperatur

Artikelbezeichnung:

132 Art. Nr.	Laugenstange	Laugengebäck
--------------	--------------	--------------

Produktionskategorie:

Grobbäckerei

Verkaufstext:

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

Getreideverhältnisse:

--

Allergene:



Zutaten:

WEIZENmehl, Trinkwasser, Backhefe, pflanzliches Öl (Palm, Baumwollsaat, Sonnenblume), Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJALECITHIN, Citronensäure, Carotine, Zucker, Stabilisator: Traganth, Carboxymethylcellulosen, natürliches Aroma, Sultanine

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	1016 kJ 243 kcal
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.4 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	1.2 g
Ballaststoffe	2.7 g
Eiweiß	7.0 g
Salz	1.3 g

Vegetarisch	Nein
Vegan	Nein