

Artikel	TK LAUGENBREZELN 16x10 ST. 868G G&G
Marke (Eigenmarke)	gut & günstig
Artikelnummer	65002450
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Laugenbrezel-Teiglinge, tiefgefroren, zum Aufbacken, mit beigefügtem grobkörnigen Speisesalz
Abpackung / Nettogewicht	1 x 868
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Packung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Wasser), Brezellaug (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid), Speisesalz, Hefe, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, GERTSENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Hemicellulasen, Cellulasen, Oxidasen, Amylasen, Xylanasen). Beipack: Speisesalz. Kann Spuren von Milch und Sesam enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	930 / 219
Fett	
gesamt	0,70
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	45,00
davon Zucker	0,70
Eiweiß	7,10
Salz	3,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl
Dinkel		x	
Gerste	x		
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen		x
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren		x
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

Zubereitungshinweis

Backofen vorheizen. Die gewünschte Anzahl tiefgefrorener Laugenbrezeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Die angetauten Laugenbrezeln dann mit dem beigefügten grobkörnigen Speisesalz bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene (siehe Backzeiten) goldbraun backen. Die Laugenbrezeln aus dem Ofen nehmen und auf dem Rost auskühlen lassen. So kommt der optimale Geschmack zur Geltung.
Ober-/Unterhitze: 210°C angetaut 15-16 Minuten; Umluft: 190°C angetaut 15-16 Minuten. Die genannten Backzeiten dienen zur Orientierung und können je nach Geschmack und gewünschter Bräunung verändert werden. Die Backzeit ist abhängig vom Ofentyp.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)

Salmonella in (KbE/g)

Schimmelpilze (KbE/g)