

Artikel	TK LAUGENBREZEL GESCHN. 80x95G ARYZTA
Marke (Eigenmarke)	Hiestaud
Artikelnummer	65004068
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Laugenbrezel, gegarter Teigling, tiefgefroren, mit separat beigefügtem Hagelsalz, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	80 x 95
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Klarsichtbeutel
Verpackungsmaterial	Polypropylen
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	ARYZTA Food Solutions GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Backmittel (WEIZENMEHL, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulatoren: Diphosphate, Calciumphosphate; WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme [Amylasen, Xylanasen]), Jodsatz, Säureregulator: Natriumhydroxid. Dekor: Hagelsalz. Kann Spuren von Ei, Milch und Soja.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet; Angaben für fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ / kcal)	1224 / 293
Fett	
gesamt	5,40
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	52,90
davon Zucker	0,70

Eiweiß	8,10
Salz	1,70

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, Weizengluten, Weizenmalzmehl
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

15-20 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen. Produkt nach dem Antauen nach Belieben mit dem beigefügten Hagelsalz bestreuen. Backzeit (im vorgeheizten Ofen): ca. 14-16 Min. (170 °C bei Umluft, 180 °C Backofen), ohne Dampf, offener Zug. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypische Brezelform, goldbraune glänzende Oberfläche mit einem Einschnitt, elfenbeinfarbene Krume, ggf. mit Hagelsalz bestreut, rösche Kruste und weiche Krume
Geruch	arttypisch, nach Laugengebäck, leicht hefig, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, nach Laugengebäck, gegebenenfalls leicht salzig, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	

Salmonella in (KbE/g)

Schimmelpilze (KbE/g)

10.000 KbE/g