

Artikel	TK LAUGENBREZEL 72x100G BRUCK
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005520
Artikelbeschreibung	Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren, mit separat beigefügtem Hagelsalz
Abpackung / Nettogewicht	72 x 100
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton mit Innenbeutel u. separaten Hagelsalzbeuteln
Verpackungsmaterial	Wellpappe, PE (Polyethylen), Kunststoff
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Reinhold Bruck (GmbH & Co. KG)
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Jodsalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen). Dekor: Hagelsalz. Kann Spuren von Milch enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant, Angaben für zubereitetes Produkt
Energie (kJ / kcal)	1179 / 279
Fett	
gesamt	4,90
gesättigte Fettsäuren	0,60
Kohlenhydrate	
gesamt	52,70
davon Zucker	2,90
Eiweiß	8,80
Salz	1,65

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
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: 20 min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Das Produkt nach Belieben nach dem Auftauen mit dem beigefügten Hagelsalz bestreuen. Backzeit ca. 12 min. bei 170 °C. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Vor dem Backen: Laugengebäck in arttypischer Brezelform, elfenbeinfarbig, glatte Oberfläche, mit einem Einschnitte an der Oberfläche, mit separat beigefügten Beutel mit Hagelsalz zum Bestreuen. Nach dem Backen: Laugengebäck in arttypischer Brezelform, mit einem aufgebrochenen Einschnitt an der Oberfläche, dunkelbraune Kruste, Krume gelblich, ggf. mit Hagelsalz bestreut.
Geruch	arttypisch nach Laugengebäck, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch nach Laugengebäck, ggf. salzig, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

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