

## Produktdatenblatt



### FF-Laugenweck 45 g

**Artikel - Nr.** 1604  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837016044  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
Dieses Produkt ist vegetarisch.

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	30	30	360	3.960
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,0534	1,602	1,602	19,224	211,464
Nettogewicht	0,045	1,35	1,35	16,20	178,20
L x B x H (mm)	0 x 0 x 40	500 x 500 x 0	297 x 260 x 173	-	1.200 x 800 x 2.053
Durchmesser (mm)	75	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	132

\* Basiseinheit des Artikels

<sup>1</sup> Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

### Abmessungen

Abmessungen: Ø 7,5 cm, H 4 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-Laugenweck 45 g

Brennwert	1161 kJ / 274 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, BUTTER, Speisesalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat, Vollrohrzucker, Kokosöl, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, MILCH UND - ERZEUGNISSE
Fett	2,7 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g		
Kohlenhydrate	54,0 g		
davon Zucker	1,1 g		

Eiweiß 8,5 g

Salz 1,4 g

Kann Spuren enthalten von: EIER  
UND -ERZEUGNISSE, SOJA,  
SCHALENFRÜCHTE, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g

Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

### Backanleitung

15-20 Minuten antauen lassen und bei 100°C 6-8 Minuten erwärmen.

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

12 Monate

### Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

### Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 22.08.2025

**EDNA Backwaren GmbH**, Rutzenmoos 20, 4845 Rutzenmoos, Österreich,  
Telefon: 0800 / 20 20 85, E-Mail: [austria@edna.at](mailto:austria@edna.at)