

# Produktdatenblatt



## FF-Laugenstangerl



**Artikel - Nr.** 5096  
**Bezeichnung des Lebensmittels** Laugengebäck, tiefgefroren  
**EAN** 4009837050963  
**Conveniencestufe** fertig gebacken  
 Dieses Produkt ist vegan

### Einheiten

Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	2.700
Bruttogewicht <sup>1</sup>	0,0687	3,435	3,435	20,61	185,49
Nettogewicht	0,06	3,00	3,00	18,00	162,00
L x B x H (mm)	160 x 45 x 35	500 x 765 x 0	384 x 384 x 168	-	1.200 x 800 x 1.662
Durchmesser (mm)	-	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	54

\* Basiseinheit des Artikels

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

### Abmessungen

Abmessungen: L 16,0 x B 4,5 x H 3,5 cm

### Nährwerte

### Zutaten

### Allergene

#### FF-Laugenstangerl

Brennwert	1101 kJ/ 260 kcal	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, ROGGENMEHL, Sonnenblumenöl, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENKLEBER, Acerolasaftkonzentrat, Vollrohrzucker, Kokosöl, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid)	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE
Fett	2,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g		
Kohlenhydrate	52,0 g		
davon Zucker	0,9 g		

Eiweiß	8,3 g	Kann Spuren enthalten von: EIER UND -ERZEUGNISSE, SOJA, MILCH, SESAM	
Salz	1,4 g		

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: 24.04.2024

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