

## Artikeldaten

Artikelnummer

775

Bezeichnung

Laugenknoten

Verkehrsbezeichnung

Laugengebäck



Fertigungsgrad

fertig gebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt 30-60 Min auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen 3 Min bei 160° C aufbacken.

## Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059080

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

100

Ausbackgewicht (ca.) in g

100

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Unterverpackung

4x15

EAN-Code Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

## Karton

Stück je Karton

60

EAN-Code Karton



Gesamtfolie in kg

0,080

Länge in cm

59,2

Breite in cm

39,2

Höhe in cm

22,0

Brutto in kg

6,71

Netto in kg

6,00

Leergewicht in kg

0,633

## Palette

Stück je Palette

1.920

Kartons je Palette

32

Kartons je Lage

4

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

191,0

Brutto in kg

235,82

Netto in kg

192,00

## Beutel

Länge in cm

Breite in cm

Höhe in cm

Einzelgewicht in kg

## Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

### **Kennzeichnung bzgl. GVO**

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

### **Lebensmittelrechtliche Bestätigung**

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Datum

11.01.2018

Unterschrift



# Artikeldaten

Artikel: **Laugenknoten** Art-Nr.: **775**  
Verkehrsbezeichnung: Laugengebäck

## Zutatenliste

Zutaten  
WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENMALZMEHL, Hefe, Salz, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Verdickungsmittel (E412), WEICHWEIZENGRIEB, Emulgatoren (E472e), Säureregulator (E524)

Kann Spuren enthalten von  
Sesam, Milch, Ei

Zusatzstoffe gem. LMIV  
Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e), Natriumhydroxid (E524)

Zusatzstoffe gem. ZZulv

Enthaltene Aromen

Laktosefrei  Enthält Jodsalz  Vegetarisch  
 Glutenfrei  Bio  Vegan

## Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm 9,0 - 11,0	Tiefkühlgewicht (ca.) in g 100
Breite (ca.) in cm 8,0 - 10,0	Ausbackgewicht (ca.) in g 100
Höhe (ca.) in cm 4,5 - 5,5	
Durchmesser (ca.) in cm	

## Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht  
 Halal zertifiziert  
 Koscher zertifiziert

# Artikeldaten

Artikel: **Laugenknoten** Art-Nr.: **775**  
Verkehrsbezeichnung: Laugengebäck

## Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ	1.176	Brennwert in kcal	278
Fett in g	3,7	davon gesättigte Fettsäuren in g	0,5
Kohlenhydrate in g	50,0	davon Zucker in g	3,5
Ballaststoffe in g	5,1	Eiweiß in g	8,7
Salzgehalt in g	1,5		
Natrium in g		Transfettsäuren in g	

# Artikeldaten

Artikel:

**Laugenknoten**

Art-Nr.:

**775**

Verkehrsbezeichnung:

Laugengebäck

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste</b>			
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein
1	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Gerste	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Gluten *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Krebstieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Fische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Kuhmilch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Nüsse (Schalenfrüchte) *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
26	Schwefeldioxid und Sulphite (E220 E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Weichtieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
30	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Glutamat (E620 E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Artikeldaten

Artikel:	<b>Laugenknoten</b>	Art-Nr.:	<b>775</b>
Verkehrsbezeichnung:	Laugengebäck		

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
34	Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
35	Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
36	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
37	Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
38	Karotten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(\*) Nur zur Verwendung bei der Kreuzkontamination

# Artikeldaten

Artikel:

**Laugenknoten**

Art-Nr.:

**775**

Verkehrsbezeichnung:

Laugengebäck

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
1	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

# Artikeldaten

Artikel:

**Laugenknoten**

Art-Nr.:

**775**

Verkehrsbezeichnung:

Laugengebäck

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.