

## Produkt Daten

Artikelbezeichnung : tiefgefrorene Laugenstange, mit Schnitt. Teigling, vorgegärt, mit Salzbeipack  
 Verkehrsbezeichnung : Tiefgefrorene Laugenstange, mit Schnitt, Teigling, vorgegärt, mit Salzbeipack.  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : Deutschland  
 Hersteller : BACKUNION GmbH  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : HACK AG  
 GTIN : 4018158008195  
 LAN : 819  
 Höhe : 326 mm  
 Breite : 396 mm  
 Tiefe : 398 mm  
 Nettogewicht : 12000 g  
 Bruttogewicht : 12645 g  
 Füllmenge : 12000 g  
 Datenverantwortlicher : BACKUNION GmbH

## Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure.

## Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 1212 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 287 kcal  
 Fett : ca. 5 g  
   davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,8 g  
 Kohlenhydrate : ca. 49,8 g  
   davon Zucker : ca. 2,7 g  
 Eiweiß : ca. 8,8 g  
 Salz : ca. 1,54 g

## Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 135  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 90

## Zubereitung

Zubereitung : Laugenstange ca. 30 Min. antauen lassen. Im vorgeheizten Heißluftofen ca. 10 - 12 Min. bei 180°C backen. Die genauen Backzeiten/ -Temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

## Zusatzstoffe

Liste : Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumhydroxid, E300

## sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
 Säureregulator : Ja  
 Emulgator : Ja  
 Mehlbehandlungsmittel : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 04.04.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.