

## Produktdaten

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.