

04056100080899/401815800007/276

Identifikation / Klassifizierung / Artikeltexte / Steuern

Primärschlüssel des Artikels	04056100080899/401815800007/276
GTIN	04056100080899
Gültig-ab Datum	13.11.2014
Ländercode Zielmarkt	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
GLN des Datenverantwortlichen	4018158000007
Name des Datenverantwortlichen	BACKUNION GmbH
Artikelkurzbeschreibung (de)	Laugenbrezel 80 x 85 g
Basisartikel	Ja (true)
Verfügbarkeit: Startdatum	13.11.2014 00:00
Interne Lieferantenartikelnummer	80896
Liefereinheit	Ja (true)
Fakturiereinheit	Ja (true)
Bestelleinheit	Ja (true)
Konsumenteneinheit	Nein (false)
Community	Germany (DE)
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)

Hersteller

Hersteller (Nr.:1 / 999)

Name des Herstellers	Backunion GmbH
GLN des Herstellers	4018158000007

Nettofüllmenge

Nettofüllmenge (Nr.:1 / 999)

Nettofüllmenge	6800
Nettofüllmenge: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)

Bruttogewicht

Bruttogewicht (Nr.:1 / 999)

Bruttogewicht	7589
Bruttogewicht: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)

Nettogewicht

Nettogewicht (Nr.:1 / 999)

Nettogewicht	6800
Nettogewicht: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)

Grundpreisauszeichnungspflicht

Grundpreisauszeichnungspflicht	Nein (FALSE)
--------------------------------	--------------

Markenname

Markenname	Langnese Bakery
------------	-----------------

Artikelkurztext (de)

Artikelkurztext (de)	Laugenbrezel
----------------------	--------------

Artikelbeschreibung (de)

Artikelbeschreibung (de)	Laugenbrezel vorgegart
--------------------------	------------------------

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Laugenbrezel (Weizenkleingebäck), Teigling vorgegärt, tiefgefroren
--	--

Funktionsbezeichnung (de)

Funktionsbezeichnung (de)	Lebensmittel
---------------------------	--------------

Kontaktname

Kontaktname	Backunion GmbH
-------------	----------------

Kontaktadresse

Kontaktadresse	Am Gierensberg 5, 56581 Kurtscheid
----------------	------------------------------------

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten (Nr.:1 / 1)

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten	Laugenbrezel 20 Minuten antauen lassen. Am Ende der Antauzeit mit Salz bestreuen und dann im vorgeheizten Heissluftofen ca. 14 Minuten bei 190 °C backen. Die Backzeiten -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.
--	--

Produktklassifikation (national)

Produktklassifikation (national)	Klein- und Frühstücksgebäck (0367)
----------------------------------	------------------------------------

GPC Produktklassifikation: Kategorie

GPC Produktklassifikation: Kategorie	10000304
--------------------------------------	----------

Gefahrstoff

Gefahrstoff	Nein (FALSE)
-------------	--------------

Enthält der Artikel Pestizide/Biozide?

Enthält der Artikel Pestizide/Biozide?	Nein (FALSE)
--	--------------

Umsatzsteuer

Umsatzsteuer	Der Artikel ist mit einem Steuersatz belegt, der niedriger ist als jeder andere Steuersatz aber größer Null. (LOW)
--------------	--

Ursprungsland

Ursprungsland (Nr.:1 / 999)

Ursprungsland	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
---------------	-----------------------------------

Mengenvariabler Artikel

Mengenvariabler Artikel	Nein (false)
-------------------------	--------------

Weitere Angaben - Artikelbasis

Ursprungsland

Ursprungsland (Nr.:1 / 999)

Ursprungsland	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
---------------	-----------------------------------

04056100080899/401815800007/276

Artikel gentechnisch verändert	Nein (FALSE)
Ökologische Herkunft	Nein, konventionelle Produktion (N)
Verkauf in Spezialhandel (Bio)	Nein (false)
Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	270
Allergenangaben	
<i>Allergen (Nr.:1 / 20)</i>	
Allergen: Art	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)
<i>Allergen (Nr.:2 / 20)</i>	
Allergen: Art	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
Großverbraucher / Zusatzangaben / Nährwertangaben / Allergene / Zutaten	
Sortimentsgruppe	Feine Backwaren (07)
Portionsgröße: Wert	85
Portionsgröße: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Anzahl der Portionen pro Packung	80
Nährwertangaben	
<i>Energie / Nährwerte / Vitamine (Nr.:1 / 10)</i>	
Zubereitungsgrad	Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	100
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Energie [kcal]	320
Energie [kJ]	1350
Energie Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:1 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Eiweiß (PRO-)
Nährwertangaben: Wert	10,6
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:2 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Kohlenhydrate (CHOAVL)
Nährwertangaben: Wert	56,4
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:3 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)
Nährwertangaben: Wert	1,32
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:4 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Fett (FAT)
Nährwertangaben: Wert	4,8
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:5 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Ballaststoffe (FIBTG)
Nährwertangaben: Wert	4,2
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:6 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Salz (SALTEQ)
Nährwertangaben: Wert	1,425
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)

04056100080899/401815800007/276

Zutatenliste (de)	Zutaten: WEIZENMHEL, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz, Zucker, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Brezellaug (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid). Kann Spuren von Milch enthalten.
-------------------	--

Zusatzstoffe: Klasse

<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:1 / 50)</i>	
Klasse	Emulgator (EMULSIFIER)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)
<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:2 / 50)</i>	
Klasse	Mehlbehandlungsmittel (FLOUR_TREATMENT_AGENT)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)
<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:3 / 50)</i>	
Klasse	Säureregulator (ACIDITY_REGULATOR)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)

E-Nummern

<i>E-Nummern (Nr.:1 / 50)</i>	
E-Nummern	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)
<i>E-Nummern (Nr.:2 / 50)</i>	
E-Nummern	Ascorbinsäure (E300)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)
<i>E-Nummern (Nr.:3 / 50)</i>	
E-Nummern	Natriumhydroxid (E524)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)

Allergenangaben

<i>Allergen (Nr.:1 / 20)</i>	
Allergen: Art	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (AW)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält (CONTAINS)
<i>Allergen (Nr.:2 / 20)</i>	
Allergen: Art	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)

Gefahrgut / Gefahrstoff / Physikalisch-chemische Eigenschaften / GHS

Gefahrgut	Nein (N)
Gefahrstoff	Nein (FALSE)

Logistik / Verpackung / Verkauf / Bestellung

Verpackungsart	Paket (PA)
<i>Höhe</i>	
<i>Höhe (Nr.:1 / 999)</i>	
Höhe	166
Höhe: Maßeinheit	Millimeter (GDSN) (MM)
<i>Breite</i>	
<i>Breite (Nr.:1 / 999)</i>	
Breite	388
Breite: Maßeinheit	Millimeter (GDSN) (MM)
<i>Tiefe</i>	
<i>Tiefe (Nr.:1 / 999)</i>	
Tiefe	588
Tiefe: Maßeinheit	Millimeter (GDSN) (MM)
<i>Art des Strichcodes</i>	
<i>Art des Strichcodes (Nr.:1 / 999)</i>	
Art des Strichcodes	EAN 13 Symbol (EAN_UCC_13_SYMBOL)
Verpackung: Mehrwegkennzeichnung	Nein (false)
Fakturiereinheit	Ja (true)

System- und Statusinformationen

Artikelstatus	Neuanlage (ADD)
Publikationsdatum	26.11.2014
Übergeordneter Status	PUBLISHED

04056100080899/401815800007/276

Freigabe Status	Ja (true)
CIC Status	ALL_SYNCHRONIZED
Aktion erforderlich	Nein (false)
Artikel erfolgreich gesendet	Ja (true)
Anzahl verknüpfter digitaler Anlagen	0
Letztes Bewegungskennzeichen	Neuanlage (ADD)
Releaseversion	FMCG 1.1
Erstellt von	user1/401815800007
Erstellt am	12.11.2014 21:49
Geändert von	admin
Geändert am	20.11.2014 16:42
Letzte Änderung durch Benutzer	user1/401815800007
Letzte Benutzer-Änderung von	18.11.2014 20:28