

04056100080905/401815800007/276

Identifikation / Klassifizierung / Artikeltexte / Steuern

Primärschlüssel des Artikels	04056100080905/401815800007/276
GTIN	04056100080905
Gültig-ab Datum	13.11.2014
Ländercode Zielmarkt	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
GLN des Datenverantwortlichen	4018158000007
Name des Datenverantwortlichen	BACKUNION GmbH
Artikelkurzbeschreibung (de)	Laugenstange 100 x 85 g
Basisartikel	Ja (true)
Verfügbarkeit: Startdatum	13.11.2014 00:00
Interne Lieferantenartikelnummer	80900
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	
<i>Hersteller (Nr.:1 / 999)</i>	
Name des Herstellers	Backunion GmbH
GLN des Herstellers	4018158000007
Nettofüllmenge	
<i>Nettofüllmenge (Nr.:1 / 999)</i>	
Nettofüllmenge	8500
Nettofüllmenge: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Bruttogewicht	
<i>Bruttogewicht (Nr.:1 / 999)</i>	
Bruttogewicht	9313
Bruttogewicht: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nettogewicht	
<i>Nettogewicht (Nr.:1 / 999)</i>	
Nettogewicht	8500
Nettogewicht: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Grundpreisauszeichnungspflicht	Nein (FALSE)
Markenname	Langnese Bakery
Artikelkurztext (de)	Laugenstange
Artikelbeschreibung (de)	Laugenstange vorgegart
Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Laugenstange (Weizenkleingebäck), Teigling, vorgegärt, tiefgefroren
Funktionsbezeichnung (de)	Lebensmittel
Angaben auf Verpackung: Sprache	
<i>Angaben auf Verpackung: Sprache (Nr.:1 / 999)</i>	
Angaben auf Verpackung Sprache	Deutsch (de)
Kontaktname	Backunion GmbH
Kontaktadresse	Am Gierenesberg 5, 56581 Kurtscheid
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten	
<i>Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten (Nr.:1 / 1)</i>	
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise für den Konsumenten	Ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Nach 2/3 der Antauzeit 3 x diagonal einschneiden. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Heissluftofen ca. 10-12 Minuten bei 180 °C mit offenem Zug und reduzierter Umluft backen. Die genauen Backzeiten -temperaturen hängen von Ofentyp ab. Standzeit 6 Stunden.
Produktklassifikation (national)	Klein- und Frühstücksgebäck (0367)
GPC Produktklassifikation: Kategorie	10000304
Gefahrstoff	Nein (FALSE)
Enthält der Artikel Pestizide/Biozide?	Nein (FALSE)
Umsatzsteuer	Der Artikel ist mit einem Steuersatz belegt, der niedriger ist als jeder andere Steuersatz aber größer Null. (LOW)
Ursprungsland	
<i>Ursprungsland (Nr.:1 / 999)</i>	
Ursprungsland	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Mengenvariabler Artikel	Nein (false)

Weitere Angaben - Artikelbasis

Ursprungsland

<i>Ursprungsland (Nr.:1 / 999)</i>	
Ursprungsland	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (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]	210

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	Soja und Sojaerzeugnisse (AY)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:3 / 20)</i>	
Allergen: Art	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:4 / 20)</i>	
Allergen: Art	Nüsse und Nusserzeugnisse (AN)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:5 / 20)</i>	
Allergen: Art	Sellerie und Sellerieerzeugnisse (BC)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:6 / 20)</i>	
Allergen: Art	Senf- und Senferzeugnisse (BM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)

Großverbraucher / Zusatzangaben / Nährwertangaben / Allergene / Zutaten

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]	291
Energie [kJ]	1229
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	10,4
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.:2 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Kohlenhydrate (CHOAVL)
Nährwertangaben: Wert	49,3
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	0,94
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	4,6
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)

04056100080905/401815800007/276

<i>Nährwertangaben: Bestandteil (Nr.:5 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)
Nährwertangaben: Wert	0,7
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	Ballaststoffe (FIBTG)
Nährwertangaben: Wert	5,5
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.:7 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Salz (SALTEQ)
Nährwertangaben: Wert	1,45
Nährwertangaben: Maßeinheit	Gramm (GDSN) (GR)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe. (APPROXIMATELY)
Zutatenliste (de)	Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Brezellaug (Wasser, Säureregulator: Natriumhydroxid). Kann Spuren von Soja, Ei, Schalenfrüchten, Milch, Sellerie und Senf enthalten.
<i>Zusatzstoffe: Klasse</i>	
<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)
<i>E-Nummern</i>	
<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>Allergenangaben</i>	
<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	Soja und Sojaerzeugnisse (AY)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:3 / 20)</i>	
Allergen: Art	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) (AM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:4 / 20)</i>	
Allergen: Art	Nüsse und Nusserzeugnisse (AN)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:5 / 20)</i>	
Allergen: Art	Sellerie und Sellerieerzeugnisse (BC)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)
<i>Allergen (Nr.:6 / 20)</i>	
Allergen: Art	Senf- und Senferzeugnisse (BM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann Spuren enthalten von (MAY_CONTAIN)

Gefahrgut / Gefahrstoff / Physikalisch-chemische Eigenschaften / GHS

Gefahrgut Nein (N)

04056100080905/401815800007/276

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

Logistik / Verpackung / Verkauf / Bestellung

Verpackungsart	Paket (PA)
----------------	------------

Höhe

Höhe (Nr.:1 / 999)

Höhe	166
------	-----

Höhe: Maßeinheit	Millimeter (GDSN) (MM)
------------------	------------------------

Breite

Breite (Nr.:1 / 999)

Breite	388
--------	-----

Breite: Maßeinheit	Millimeter (GDSN) (MM)
--------------------	------------------------

Tiefe

Tiefe (Nr.:1 / 999)

Tiefe	588
-------	-----

Tiefe: Maßeinheit	Millimeter (GDSN) (MM)
-------------------	------------------------

Art des Strichcodes

Art des Strichcodes (Nr.:1 / 999)

Art des Strichcodes	EAN 13 Symbol (EAN_UCC_13_SYMBOL)
---------------------	-----------------------------------

Verpackung: Mehrwegkennzeichnung	Nein (false)
----------------------------------	--------------

Fakturiereinheit	Ja (true)
------------------	-----------

System- und Statusinformationen

Artikelstatus	Neuanlage (ADD)
---------------	-----------------

Publikationsdatum	13.11.2014
-------------------	------------

Übergeordneter Status	PUBLISHED
-----------------------	-----------

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 22:02
-------------	------------------

Geändert von	admin
--------------	-------

Geändert am	19.11.2014 09:12
-------------	------------------

Letzte Änderung durch Benutzer	user1/401815800007
--------------------------------	--------------------

Letzte Benutzer-Änderung von	14.11.2014 23:30
------------------------------	------------------