

## Produktspezifikation / product specification

### 1. Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung / product name:	Laugenbrezel / salted pretzel	Hersteller / Händler / Manufacturer / distributor:	BACKUNION GmbH
Art.Nr.:	751	Straße / street:	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4018158007518	PLZ / area code:	56581
Einzelgewicht / unit weight (g/cm <sup>3</sup> ):	160 g	Ort / location:	Kurtscheid
Inhalt / content:	60 Stück ( 4x 15 Stk.) / 60 pieces (4x 15 pieces)	Land / country:	Deutschland / germany
Nettogewicht / net weight (g):	9600 g (+ 140g Salzbeipack) / 9600 g (+140g salted pack)	Phone:	+49 (0)2634 9660 - 0
Fertigungsgrad / convenience level:	Teigling, vorgegärt, tiefgefro / Dough, pre-fermented, frozen	Fax:	+49 (0)2634 9660 - 8000
		Internet:	www.hack.ag

### 2. Produktbeschreibung / product description

Tiefgefrorene Laugenbrezel, Teigling, mit Schnitt, vorgegärt (mit Salzbeipack)/ Frozen pretzel, dough piece, with cut, pre-fermented (with salt pack)
---

### 3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended preparation:	Laugenbrezel ca. 30 Minuten antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit mit Salz bestreuen und dann in vorgeheizten Heißluftofen ca. 12-15 Minuten bei 180°C backen. Die genauen Backzeiten/- Temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab. / Defrost the pretzel for about 30 minutes. Sprinkle with salt at the end of the thawing period and then bake in a preheated oven for approx. 12-15 minutes at 180 ° C. The exact baking times / temperatures depend on the particular type of oven.
Lagerung nach Zubereitung / storage conditions:	Raumtemperatur / room temperature
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time (after preparation without quality losses):	4 Std. (Lagerung bei Raumtemperatur; „ohne Qualitätseinbußen“ kann nicht bestätigt werden, da das Produkt nach der Zubereitung natürlichen Austrocknungsprozessen unterliegt und es daher zu leichten sensorischen Einschränkungen kommt) 4 hours (storage at room temperature, "without loss of quality" cannot be confirmed, as the product is subject to natural desiccation processes after the preparation and therefore comes to slight sensory limitations)

### 4. Parameter

	Soll / target	Toleranzen / tolerances					Soll / target	Toleranzen / tolerances			
Länge/length (cm):	16,5	min:	14,5	max:	18,5	Gewicht/weight (g):	160	min:	155	max:	165
Breite/width (cm):	14,5	min:	12,5	max:	16,5	Durchmesser Ø (cm):		min:		max:	
Höhe/height (cm)		min:		max:		Sonstige/others:		min:		max:	

### 5. Sensorische Qualitätsmerkmale des Fertigproduktes / quality features of the prepared product

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour:	Typisch / typical	Geschmack / taste:	Typisch / typical
Geruch / odour:	Typisch / typical	Textur / texture:	Typisch / typical

**6. Produktzusammensetzung (gemäß LMIV in gültiger Version) / product composition (according to regulation EU 1169/2011)**

Verkehrsbezeichnung / customary name:	Laugenbrezel, mit Schnitt, Teigling, vorgegärt, tiefgefroren (mit Salzbeipack) / pretzel, with cut, pre-fermented, deep-frozen (with saltpackage)
Zutaten:	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylase, Hemicellulase), Ascorbinsäure. / WHEAT FLOUR, water, rapeseed oil, yeast, iodised table salt (salt, potassium iodate), emulsifier: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: sodium hydroxide; Flour treatment agents: enzymes (amylase, hemicellulase), ascorbic acid.
Kann Spuren enthalten von / may contain traces of:	-

**7. Pflichthinweise gemäß LMIV & Zusatzstoffzulassungsverordnung / mandatory indication according to regulation (EU) 1169/2011 & german law according food additives**

	Bitte mit „Ja“ oder „Nein“ beantworten / please answer with “yes“ or “no“
Pflichthinweise notwendig (z.B. „mit Süßungsmitteln“, „aufgetaut“, „mit Farbstoff“ etc.) / mandatory indication necessary (e.g. „with sweeteners“, „defrozen“, „with colouring“ etc.)	-
Wenn ja, welche / if so which	-

**8. Nährwertangaben in g/100g / nutrition facts per g/100g**

	Einheit / unit	
Brennwert / caloric value	(kJ)	1115
Brennwert / caloric value	(kcal)	264
Fett / fat	(g)	3,6
davon gesättigte Fettsäuren / of that saturated fatty acids	(g)	0,8
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	41,2
davon Zucker / of that sugars	(g)	3,6
Eiweiß / protein	(g)	8,3
Salz / salt	(g)	1,4

**9. Allergieauslösende Inhaltsstoffe / ingredients with allergens**

Allergene / allergens	Ist enthalten / is present		Spuren möglich / traces possible	Ursprung des Allergens / source of allergen
	Ja / yes	Nein / no		
Glutenhaltige Getreide / cereals containing gluten	X			
Krebstiere / crustaceans		X		
Eier / eggs		X		
Fisch / fish		X		
Erdnüsse / peanuts		X		

Soja / soya		X		
Milch / milk		X		
Schalenfrüchte / nuts		X		
Sellerie / celery		X		
Senf / mustard		X		
Sesam / sesame		X		
Lupine / lupine		X		
Weichtiere / molluscan		X		
Schwefeldioxyde und Sulfite / Sulphur dioxide and sulfites (> 10mg/kg)		X		

**10. Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storing conditions and shelf life**

Mindesthaltbarkeit / shelf life:	210 Tage / days
Kennzeichnung des MHD / labelling of best before date:	TT/MM/JJJJ ; dd.mm.yyyy
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing conditions:	-18°C

**11. Verpackungsdaten / packaging data**

Beschreibung / description	4 x 15 Stück verpackt in einem Folienbeutel, umgeben von einem Umkarton / 4x15 pretzel in foilbag, packed in a box.									
Verpackungseinheit / packaging unit										
Länge / length:	60,3	cm	Breite / width:	40,3	cm	Höhe / height:	18,8	cm		
Nettogewicht / net weight:	9,600	kg	Tara / tare weight:	0,675	kg	Bruttogewicht / gross weight:	10,275	kg		
Artikelverpackung (nur bei Unterverpackung) / portion packaging (only if single packed)										
Länge / length:	-	cm	Breite / width:	-	cm	Höhe / height:	-	cm	Anzahl / quantity:	4

**12. Palettendaten / pallet data**

Versandeinheiten pro Palette / boxes per pallet:	40	Versandeinheiten pro Lage / boxes per layer:	4
Palettenhöhe / height of pallet:	203 cm	Lagenanzahl pro Palette / layers per pallet:	10

**13. Lebensmittelrechtliche Erklärung / foodstuff law confirmation**

Wir, die **HACK AG**, bestätigen, dass:

- die für die Herstellung unserer Produkte eingesetzten Maschinen, Equipment und Produktionsanlagen sowie die Verpackung den in der EU geltenden gesetzlichen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung entsprechen, insbesondere Verordnung (EG) 1935/2004, Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 10/2011, Verordnung (EG) 2023/2006 (GMP-VO), Verordnung (EG) 852/2004 sowie (EG) 853/2004 über Lebensmittelhygiene, dt. Bedarfsgegenstände-VO und somit das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).
- wir als IFS zertifiziertes Unternehmen großen Wert auf einen hohen Qualitätsstandard und einen umfangreichen Produktschutz legen. Durch zahlreiche Maßnahmen, wie regelmäßige Produktverkostungen, Untersuchungen durch externe Labore, strenge Auswahlkriterien von Zulieferern und vielem mehr, verfügen wir über ein dichtes Netz von Sicherheitskriterien. Wir möchten Sie dennoch darauf hinweisen, dass nicht alle unsere Produzenten und insbesondere Hersteller von Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenständen nach einem IFS Standard zertifiziert sind. Je nach Produktkategorie bzw. Produkt welches Sie von uns beziehen, können verschiedene Zertifizierungsstandards zur Anwendung kommen. Bei Bedarf informieren wir Sie gerne über die für Ihr Produkt entsprechenden Qualitätsstandards.
- die Kennzeichnung mit allen geforderten Elementen den Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechtes genügt.

- keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die deklarationspflichtige, gentechnisch veränderte Organismen, im Sinne der EU Verordnung 1829/2003 sowie 1830/2003, enthalten oder aus solchen bestehen zum Einsatz kommen und das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.
- die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM für Mikroorganismen der entsprechenden Produktgruppe und gesetzliche Grenzwerte für Toxine, insbesondere Mykotoxine, eingehalten werden. Sonstige pathogene Keime, in gesundheitlich beeinträchtigenden Mengen, sind nicht nachweisbar.

We, the **HACK AG**, confirm that:

- the used machinery, equipment and production lines for the production of our products as well as the packaging materials are in line with the current valid legal European guidelines, especially regulation (EG) 1935/2004, regulation (EG) 178/2002, regulation (EG) 10/2011, regulation (EG) 2023/2006 (GMP-regulation), regulation (EG) 852/2004 as well as regulation (EG) 853/2004 about food hygiene, "German consumer goods guideline" and the food and feeding stuff law.
- As an IFS certified company, we attach great importance to a high quality standard and extensive product protection. Through numerous measures, such as regular product testing, external laboratory testing, strict selection criteria for suppliers and much more, we have a tight network of security criteria. However, we would like to point out that not all our producers, and in particular manufacturers of packaging materials and consumer goods, are certified according to an IFS standard. Depending on the product category or product you are referring to, different certification standards can be applied. If required, we will provide you with information on the quality standards that are appropriate for your product.
- The declaration with all demanded elements comply with the foodstuff laws and the weight and measurement law.
- No food or raw material that include any GMO according to EU 1829/2003 and 1830/2003 are manufactured in the delivered goods and the product is not treated with ionising radiation.
- Our products adhere to all microbiological limits and toxin limits, especially mycotoxins. All other pathogens that affect the human health are not detectable.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Erstelldaten

Erstellt durch:	SWE	Erstelldatum:	03.04.2019
Aktualisierungsgrund:	Aktualisierung (Formblatt) ohne Änderung		