Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.:
30541

Artikelbezeichnung:
Laugenecke

Version
04.06.2026 0



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):
Plunderteigling mit Laugenüberzug

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):
Plundergebäck mit Laugenüberzug

Conveniencegrad:	Tiefgefroren, backfertig
Nenngewicht Einzelstück:	100 g
Produktbeschreibung:	Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.
Produktvorteile:	Buttercroissantteig mit lockerer Porung; herzhaft gelaugt; ideale Form zum Belegen; lange Frischhaltung
Code-Nr / Warenbezeichnung:	DE 19012000
GTIN-13	4 038368 305419
Mindestens haltbar bis:	9 Monate ab Herstellung (Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren) 124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	50 (1 x 50)
Einzelstücke pro Palette:	3000
Karton pro Lage:	4
Lagen pro Palette:	15
Karton pro Palette:	60

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 189

Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	5,000
Kartongewicht (brutto) in kg **:	5,592
Palettengewicht (netto) in kg:	300
Palettengewicht (brutto*) in kg **:	361

** einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung*

Verpackungsmaterial Verkaufseinheit

Bezeichnung	Anzahl	Gewicht (g)**	Gewicht kum. (g)**	Material***	Verpackungsart	Farbe
Karton	1	553,0	553,0	PAP 20	sekundär	braun
Beutel	1	28,7	28,7	LDPE 04	primär	farblos
Etikett	2	3,5	7,0	PAP 22	sekundär	weiß
Klebeband	2	1,8	3,6	PP 05	sekundär	farblos
		Summe	**592**			

Abmessungen Beutel (Breite/Höhe/Länge in mm)**: 320 x 100 x 700

Verpackungsmaterial Palette

Bezeichnung	Anzahl	Gewicht (g)**	Gewicht kum. (g)**	Material***	Verpackungsart	Farbe
Zwischenlage	2	160,0	320,0	PAP 20	tertiär	braun
Stretchfolie	1	180,0	180,0	LDPE 04	tertiär	farblos
		Summe	**500**			

Ladungsträger (Palette)

Bezeichnung	Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)	Leergewicht (kg)*	Palettenqualität
Euro	120	80	15	25	https://gpal.epal-pallets.org; i.d.R. verwendete Qualität = KLASSE NEU; Garantierter Mindeststandard = KLASSE B

** Berechnungsgrundlage (Gewicht kann schwanken)*
*****gerundete Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.***
****http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj*

V30000

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

VERARBEITUNGSHINWEIS

Dieses Produkt ist nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung im Lebensmittelbereich bestimmt und nicht zum Verzehr im Rohzustand geeignet. Deshalb vor dem Verzehr immer den Verarbeitungshinweis anwenden.

Backtemperatur:	190 °C Vorheiztemperatur / 165 - 175 °C Backtemperatur
Backzeit:	20 - 22 Min.
Beschwadung:	viel

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Die Teiglinge sollten nicht angetaut, sondern gefroren in den Ofen geschoben werden.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Kombidämpfer, vereinfacht): Funktion: Kombidampf; Dampf: 80 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 20 Min.; Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Kombidämpfer): Phase 1: Dämpfen mit 100 % Wasserdampf 3 - 5 Min. bei 100 - 130°C; Phase 2: Trockene Hitze 17 - 20 Min. bei 165 - 175°C; Gesamtbackzeit 20 - 23 Min. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für ETAGENBACKÖFEN): VORHEIZTEMPERATUR: Oberhitze 220 - 240°C, Unterhitze 200 - 220°C; BESCHWADUNG: viel; BACKTEMPERATUR: Oberhitze 210 - 230°C, Unterhitze 190 - 220°C; GESAMTBACKZEIT: 20 - 23 Min.; ZUG: 5 - 9 Min., vor Ende der Backzeit öffnen.

Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.

Die Zubereitung entsprechend des Verarbeitungshinweises garantiert die Einhaltung der in der Verordnung (EU) 2017/2158 (Acrylamid-Verordnung) definierten Richtwerte.

Kontakt mit Aluminiumbackblechen vermeiden.

GARNIERVORSCHLAG

Die angetaute Oberfläche vor dem Backen dekorativ einschneiden und in Körner tauchen. Nach dem Backen herzhaft belegen.

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden. Die zur Herstellung verwendeten Zutaten stammen aus EU/Nicht-EU.

Zutatenliste vor Verarbeitung

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Transglutaminase. Kann enthalten: Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weitere glutenhaltige Getreide.

14,9 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15,0 % und unveredelt

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN). Kann enthalten: Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weitere glutenhaltige Getreide.

17,6 % Milchfett

ERNÄHRUNGSFORMEN

☑ vegetarisch ☐ vegan

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

ALLERGENE

(1)	Bezeichnung	enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
A	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
B	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
C	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
D	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
E	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
F	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
G	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
I	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
J	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
K	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
L	Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg			✓
M	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
N	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

(1): Buchstabe für eine mögliche Referenz auf eine separate Allergenliste

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g		RM*
Energie kJ	**1353**	16 %
Energie kcal	323	
Fett (g)	**15,8**	23 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,1	50 %
Kohlenhydrate (g)	**36,9**	14 %
davon Zucker (g)	1,5	2 %
Ballaststoffe (g)	2,3	
Eiweiß (g)	**7,2**	14 %
Salz (g)	**0,85**	14 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	**1353**	16 %
Energie kcal	323	
Fett (g)	**15,8**	23 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,1	50 %
Kohlenhydrate (g)	**36,9**	14 %
davon Zucker (g)	1,5	2 %
Ballaststoffe (g)	2,3	
Eiweiß (g)	**7,2**	14 %
Salz (g)	**0,85**	14 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15%

verzehrfertig

je 100g		RM*
Energie kJ	**1592**	19 %
Energie kcal	380	
Fett (g)	**18,6**	27 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,9	59 %
Kohlenhydrate (g)	**43,5**	17 %
davon Zucker (g)	1,7	2 %
Ballaststoffe (g)	2,7	
Eiweiß (g)	**8,5**	17 %
Salz (g)	**1,00**	17 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	**1353**	16 %
Energie kcal	323	
Fett (g)	**15,8**	23 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,1	50 %
Kohlenhydrate (g)	**36,9**	14 %
davon Zucker (g)	1,5	2 %
Ballaststoffe (g)	2,3	
Eiweiß (g)	**7,2**	14 %
Salz (g)	**0,85**	14 %

** RM = REFERENZMENGEN FÜR DIE TÄGLICHE ZUFUHR EINES ERWACHSENEN (8400 kJ / 2000 kcal; Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Anhang XIII - Teil B)*

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

DGHM 9.3	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	<=100	<=1000
Schimmelpilze	<=10000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<=100	<=1000
Präsumtive Bacillus cereus	<=100	<=1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<=100

**KbE: Koloniebildende Einheit*

GVO (genetisch veränderte Organismen)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

SONSTIGE ANGABEN

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines QM-Systems mit integriertem HACCP-System.

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung; dieses gilt auch für das Bestrahlungsverbot und die zur Herstellung des Produktes eingesetzten Bedarfsgegenstände. Das Produkt wird unter Bedingungen hergestellt, die den in Deutschland geltenden Hygienestandards entsprechen.

HINWEISE

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Diese Spezifikation wurde in der EDV erstellt und ist daher ohne Stempel und Unterschrift gültig