



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schweineohren
Artikelnummer	360027
Verkehrsbezeichnung	Teigling für Blätterteig-Schweineohren, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Tiefgekühlter Blätterteig-Teigling in typischer Schweineohrenform Produktmaße: Höhe: 23 +/- 2 mm; Länge: 166 +/- 8 mm; Breite: 43 +/- 3 mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	360 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304009669

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Weizenmehl (WEIZEN); Margarine (Pflanzliches Fett: Palm; Wasser; Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Speisesalz; Emulgator: Mono - und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure); Wasser; Zucker; Speisesalz; Weizenkleber (WEIZEN).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1645 kJ 394 kcal
Fett (g)	23
davon gesättigt (g)	12
Kohlenhydrate (g)	41
davon Zucker (g)	15
Eiweiß (g)	5,4
Ballaststoffe (g)	0,9
Salz (g)	0,93

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Datum: 02.03.2026	Seite 1 von 4
Version 3 vom 19.08.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	Kk	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	kk	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Eiern, Soja, Milch, Schalenfrüchten und Senf enthalten.

¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich



Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	160 g		
Nettogewicht	8,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 55		
Verkaufseinheiten pro Palette	84 Ktn. (7 Lagen), Gesamthöhe Palette: 143,9 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Leicht gelblich-weiß
Geruch	Typisch
Geschmack	Typisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Warnwert: 1.000.000
Sulfit-reduzierendes Clostridium	KBE/g	Warnwert: 100
Escherichia coli	KBE/g	Warnwert: 100
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Warnwert: 1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	Warnwert: 100
Salmonellen	KBE/g	Warnwert: Nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Warnwert: 20.000
Hefen	KBE/g	Warnwert: 20.000



Zubereitungshinweis

Das Produkt bei Raumtemperatur 20 Minuten auftauen lassen. Anschließend für 30 – 32 Minuten bei 180° im Umluftofen bzw. 200° C im Etagenofen backen.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Geeignet für Vegetarier und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 02.03.2026	Seite 4 von 4
Version 3 vom 19.08.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	