



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Börekstange Spinat-Käse
Artikelnummer	360040
Verkehrsbezeichnung	Strudel-/Filoteig in Stangen-Form nach orientalischer Art gefüllt mit 16,6% Spinat, 6,7% Molken-Käse (aus Ziegen- und Schafsmilch) und 0,7% Weißkäse (aus Kuhmilch), ungedarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Börek in Stangenform mit Spinat und Molkenkäse gefüllt
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	18 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	19012000
GTIN	4061304008471

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenöl, Margarine (teilweise gehärtete pflanzliche Fette und Öle in veränderlichen Gewichtsanteilen (Baumwollsaamen, Sonnenblumen, Palm, Palmkern), Wasser, Emulgator: E471; Speisesalz, Säureregulator: E330; Konservierungsstoff: E202; Farbstoff: E160a(ii); Aroma), Zucker, Speisesalz.

Füllung: 16,6% Spinat, 6,7% Myzithra-MOLKENKÄSE (aus ZIEGEN- und SCHAFSMILCH), Zwiebel (Zwiebel, Speisesalz, Säureregulator: E330), GRIESS, Lauch, 0,7% WEISSKÄSE (KUHMLICH), Sonnenblumenöl, Speisesalz.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1118 kJ/266 kcal
Fett (g)	11,5
davon gesättigt (g)	2,0
Kohlenhydrate (g)	31,7
davon Zucker (g)	1,8
Eiweiß (g)	8,9
Ballaststoffe (g)	0,4
Salz (g)	1,5

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

Datum: 11.02.2026	Seite 1 von 4
Version 4 vom 27.02.2026	
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,	Kk	
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;	X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
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	Kk	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Ei, Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfiten und Lupinen 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	100 g		
Nettogewicht	8,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 80		
Verkaufseinheiten pro Palette	72 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 184 cm		
Verpackung	Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Stangenförmiger goldbraun gebackener Strudelteig mit Spinat- und Käsefüllung
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	k. A.

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	k. A.
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	k. A.
Salmonellen	KBE/g	k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	k. A.
Hefen	KBE/g	k. A.

Datum: 11.02.2026	Seite 3 von 4
Version 4 vom 27.02.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Backen Sie das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 25 - 30 Minuten.
Die Backzeit ist abhängig von der gewünschten Bräunung und/oder der Art des Ofens

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 11.02.2026	Seite 4 von 4
Version 4 vom 27.02.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	