



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schusterjungs
Artikelnummer	360070
Verkehrsbezeichnung	Weizenmischbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Halbgebackene Brötchen aus Weizenteig mit Roggenmehlanteilen, mit leicht bemehlter Oberfläche
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304004565

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Hefe, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1038 kJ 245 kcal
Fett (g)	0,9
davon gesättigt (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	49,0
davon Zucker (g)	1,2
Eiweiß (g)	8,7
Ballaststoffe (g)	3,1
Salz (g)	1,3

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

Datum: 09.05.2025	Seite 1 von 4
Version 5 vom 13.05.2025	
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 (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von EI, MILCH, SESAM und SOJA 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	88 g		
Nettogewicht	8,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	100 (4x25)		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 (6 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1938mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Viereckige Form, leicht bemehlt, wenige Risse auf der Oberseite
Geruch	Arttypisch, ohne Fremdnote
Geschmack	Arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck, ohne Fremdnote
Konsistenz/Struktur	Rüsche Kruste, feine Krumenstruktur

Mikrobiologie

Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 1 x 10; Warnwert: 1 x 10 ²
Koagulase-pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 1 x 10; Warnwert: 1 x 10 ²
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: 1 x 10 ² ; Warnwert: 1 x 10 ³
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A. ; Warnwert: 1 x 10 ²
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 1 x 10 ² ; Warnwert: k. A.



Zubereitungshinweis

Gefrorene Schusterjungs auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 230° C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen.

Die Ofentemperatur und Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Backtemperatur Stikkenofen: 210 – 220° C

Backtemperatur Heißluftofen: 180 – 185° C

Backzeit: ca. 20 Minuten

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: 09.05.2025	Seite 4 von 4
Version 5 vom 13.05.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	