



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Lahmacun 28 cm
Artikelnummer	360095
Verkehrsbezeichnung	Flaches Weizengebäck gefüllt mit Rinderhackfleisch und Gemüse, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Flach ausgerollte Teigkugeln gefüllt mit Rinderhackfleisch und Gemüse
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9080
GTIN	4061304009751

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Zwiebel, Rinderhackfleisch, Paprika (rot und grün), Tomaten, Paprikapaste, Knoblauch, Salz, Kräuter und Gewürze, Zucker, Petersilie, Pflanzenöl (Sonnenblumen, Raps), WEIZENFASERN, Dextrose, Backtriebmittel (E450i und E500ii), Hefepulver.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	702 kJ 168,1 kcal
Fett (g)	2,2
davon gesättigt (g)	0,8
Kohlenhydrate (g)	28,0
davon Zucker (g)	2,7
Eiweiß (g)	8,1
Ballaststoffe (g)	2,5
Salz (g)	1,20

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

Datum: 13.02.2026	Seite 1 von 4
Version 2 vom 10.03.2026	
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		X
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;		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;		X
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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

Soja wird nebenbei auf Produktionslinie 1 verarbeitet. Nach der Sojaverarbeitung wird immer eine vollständige Reinigung durchgeführt, bevor Produkte ohne Soja hergestellt werden.

Die Wirksamkeit dieses Reinigungsverfahrens wird durch Laborallergenanalysen validiert.

Als sojafrei gelieferte Produkte enthalten kein Soja und erfordern keine vorsorgliche Allergenkennzeichnung (PAL).

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	200 g		
Nettogewicht	8,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	8 x 5 (=40)		
Verkaufseinheiten pro Palette	52 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe: 192 cm		
Verpackung	Karton mit PE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Regelmäßige runde Form, unten weiß mit Gold/braunen Flecken – oben rot/bordeaux (gebackenes Hackfleisch Farbe)
Geruch	Kräuter – frischer Knoblauch – frisch gebackenes Gemüse
Geschmack	Typisch gewürztes Hackfleisch mit Kräutern – frisch gebackenes Gemüse
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Warnwert: 1×10^5
Bacillus Cereus	KBE/g	Warnwert: 1×10^3
Escherichia coli	KBE/g	Warnwert: 1×10
Staphylococcus aureus	KBE/g	Warnwert: 1×10^3
Listeria monocytogenes	KBE/g	Warnwert: 1×10^2
Salmonellen	KBE/g	Warnwert: nicht vorhanden in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Warnwert: 1×10^4
Hefen	KBE/g	Warnwert: 1×10^4



Zubereitungshinweis

Lassen Sie es vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen. Während des Auftauens aus der Verpackung nehmen. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Sie können das gefrorene Produkt auch wieder aufwärmen (Beachten Sie, dass Tiefkühlprodukte vollständig erhitzt werden müssen).

Ofen: 2-3 Minuten bei 220° C im Umluftofen

Kontaktgrill: zur Hälfte gefaltet unter einem Kontaktgrill bei 250° C (Position 2) für 2 Minuten

Bratpfanne: 3 Minuten auf niedriger Stufe. Achten Sie darauf, dass der Boden nicht anbrennt.

Haltbarkeit nach dem Auftauen: 2 Tage, im Kühlschrank (max. 7° C) im geschlossenen Behälter lagern.

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 Halal.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 13.02.2026	Seite 4 von 4
Version 2 vom 10.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	