



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Maxi-Laugenbuttercroissant
Artikelnummer	360115
Verkehrsbezeichnung	Butter-Plunderteighörnchen gelaugt, vorgegart, tiefgefroren zum Fertigbacken
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Belaugter Buttergipfelteig, vorgegart, vom Dreieck aufgewickelt und halbmondförmig abgesetzt
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	183 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304009591

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen); Säureregulator: E524.

Das Produkt kann Spuren von Eiern, Soja, Sesam, Schalenfrüchte, Senf, Lupinen und Sellerie enthalten.

Butter aus EU und Nicht-EU.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1390 kJ 332 kcal
Fett (g)	16,6
davon gesättigt (g)	10,8
Kohlenhydrate (g)	38,4

Datum: 23.02.2024	Seite 1 von 4
Version 2 vom 01.03.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



davon Zucker (g)	2,6
Eiweiß (g)	6,3
Ballaststoffe (g)	2,1
Salz (g)	1,1

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

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 Pflanzenölsternen gewonnenen 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 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		X

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



insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	80 g		
Nettogewicht	8,400 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3 x 35 (=105)		
Verkaufseinheiten pro Palette	32 Ktn. (8 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1950mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Gebogenes Croissant, dunkelbraune Oberfläche, Wicklungen sichtbar
Geruch	Arttypisch, nach Gebäck (Butter, Hefe), kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Butter-Croissant, etwas nach Lauge, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Locker-luftig, lockeres, ungleichmäßiges Porenbild

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: 1.000
Koagulase-pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: 1.000
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: 1.000

Datum: 23.02.2024	Seite 3 von 4
Version 2 vom 01.03.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: 100
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 10.000; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Backtemperatur Stikkenofen: 190 – 210° C
Backtemperatur Heißluftofen: 170 – 190° C
Backzeit: ca. 18 Minuten

Gefrorene Butter- Laugengipfel auf einem Backblech absetzen. Ofen vorheizen und die Produkte bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen und mit wenig Dampf backen. Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 min. Die erste Methode ergibt ein optimaleres Backergebnis.

Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren.

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
Vegetarier	X		HALAL- Zertifikat		X
Veganer		X	KOSHER- Zertifikat		X
Halal		X			
Kosher		X			
Alkoholhaltig		X			

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 23.02.2024	Seite 4 von 4
Version 2 vom 01.03.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	