



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Wikingerbrötchen
Artikelnummer	360126
Verkehrsbezeichnung	Dunkles Weizenkleingebäck mit Haferflocken, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Dunkles Weizenbrötchen mit Haferflocken bestreut
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	Deutschland
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304006996

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 6,7% HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, GERSTENMALZ, Hefe, GERSTENRÖSTMALZ, Salz, Rapsöl.

Kann Spuren von Ei, Milch, Schalenfrüchten, Sesam und Soja sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1011 kJ 249 kcal
Fett (g)	1,5
davon gesättigt (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	48
davon Zucker (g)	1,4
Eiweiß (g)	8,0
Ballaststoffe (g)	4,0
Salz (g)	1,2

Datum: 07.08.2023	Seite 1 von 4
Version 2 vom 24.08.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



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 Klärhilfemittel 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	Kk	
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

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	90 g		
Nettogewicht	7,200 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	80		
Verkaufseinheiten pro Palette	28		
Verpackung	Wellpappkarton mit HDPE-Seitenfallsack	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Quadratisch, mit Haferflocken bestreut, dunkel braune Krume
Geruch	Malzig, herb, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Aromatisch, malzig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Lockere Krume, gleichmäßige Porung, Kruste rösch

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A. Warnwert: k. A.

Datum: 07.08.2023	Seite 3 von 4
Version 2 vom 24.08.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Die Wikingerbrötchen ca. 20 Minuten antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 200 – 220 ° C ca. 5 - 10 Minuten nachbacken (mit Dampf):

Umluftofen 200° C

Konventioneller Ofen 220° C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Ernährungsformen

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

GMO-Bestätigung

Hiermit bestätigen wir, dass bei dem Produkt im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Bestätigung

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

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 07.08.2023	Seite 4 von 4
Version 2 vom 24.08.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	