



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mini-Laugenbrötchen
Artikelnummer	360136
Verkehrsbezeichnung	Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Laugenbrötchen mit Kreuzschnitt Durchmesser: 60mm (± 10), Höhe: 12 mm (± 5)
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	180 Tage
Ursprungsland	EU
GTIN	4061304011266

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL [WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300)], Wasser, Rapsöl, Hefe, Backmittel [WEIZENMEHL, Emulgator (E472e), WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel (E412), Säureregulatoren (E450, E341), WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme], Salz, Säureregulator (E524).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	982,31 kJ 234,62 kcal
Fett (g)	4,13
davon gesättigt (g)	0,45
Kohlenhydrate (g)	42,90
davon Zucker (g)	0,18
Eiweiß (g)	6,46
Ballaststoffe (g)	2,82
Salz (g)	1,51

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

Datum: 28.01.2026	Seite 1 von 4
Version 1 vom 29.01.2026	
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,		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 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 Milch, Ei, 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	50 g		
Nettogewicht	7,50 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 150		
Verkaufseinheiten pro Palette	80 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe: 1824 cm		
Verpackung	Karton mit Folienbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Teiglinge
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Richtwert: 100.000., Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 10, Warnwert: k.A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: k.A.
Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: k.A.
Listeria monocytogenes	KBE/25g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25g, Warnwert: k.A.
Salmonellen	KBE/25g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25g, Warnwert: k.A.
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 1.000, Warnwert: k.A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.

Datum: 28.01.2026	Seite 3 von 4
Version 1 vom 29.01.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten auftauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C, 15-20 Min. ohne Dampf und bei geschlossenem Zug backen.
Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.
Nach der Zubereitung kühl und trocken 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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 28.01.2026	Seite 4 von 4
Version 1 vom 29.01.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	