



### **Produktspezifikation**

|                           |                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelbezeichnung        | Mini-Laugenteile                                                                                                                     |
| Artikelnummer             | 360200                                                                                                                               |
| Verkehrsbezeichnung       | Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren                                                                                        |
| Produktgruppe             | Tiefkühlware                                                                                                                         |
| Produktbeschreibung       | Gemischtes Sortiment an Laugengebäcken: Laugenbrezel, -Knoten und -stange                                                            |
| Lagerbedingungen          | Produkt bei einer Temperatur von $-18^{\circ}\text{C}$ lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! |
| MHD (ab Produktionsdatum) | 180 Tage                                                                                                                             |
| Ursprungsland             | EU                                                                                                                                   |
| GTIN                      | 4061304009867                                                                                                                        |

### **Zutatenliste (ggf. laut QUID)**

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

### **Nährwerte pro 100g oder 100ml**

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| Brennwert           | 909,05 kJ<br>217,12 kcal |
| Fett (g)            | 2,46                     |
| davon gesättigt (g) | 0,32                     |
| Kohlenhydrate (g)   | 42,37                    |
| davon Zucker (g)    | 0,18                     |
| Eiweiß (g)          | 6,38                     |
| Ballaststoffe (g)   | 2,79                     |
| Salz (g)            | 1,52                     |

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

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Datum: 01.09.2025                                                                   | Seite 1 von 4 |
| Version 2 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,<br>namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder<br>Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,<br>ausgenommen<br>a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>1</sup><br>b). Maltodextrine auf Weizenbasis<br>c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis<br>d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol<br>landwirtschaftlichen Ursprungs;                                      | X  |      |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | X    |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kk |      |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;<br>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<br>a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>1</sup> ;<br>b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen.<br>c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;<br>d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; | Kk |      |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer<br>a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol<br>landwirtschaftlichen Ursprungs;<br>b). Lactrit;                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kk |      |
| Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | kk |      |
| 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<br>> 10mg/l als<br>insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> die für verzehrfertige oder gemäß den<br>Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand<br>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, Soja und Schalenfrüchte (Walnuss, Haselnuss und Mandel) enthalten.

<sup>1</sup> 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               | 40 g                                     |            |   |
| Nettogewicht                  | 5,760 kg                                 |            |   |
| Stückzahl pro Verkaufseinheit | 3 x 48 (=144)                            |            |   |
| Verkaufseinheiten pro Palette | 63 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 1880 cm |            |   |
| Verpackung                    | Karton mit Folienbeutel                  | Glas       |   |
|                               |                                          | PPK        | X |
|                               |                                          | Weißblech  |   |
|                               |                                          | Kunststoff | X |
|                               |                                          | Sonstiges  |   |

### **Sensorische Merkmale**

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Aussehen/Form/Farbe | Elfenbeinfarbene Teiglinge, rundlich/länglich/brezelförmig |
| Geruch              | Arttypisch                                                 |
| Geschmack           | Arttypisch                                                 |
| Konsistenz/Struktur | Tiefgefroren                                               |

### **Mikrobiologie**

|                               |         |                                                     |
|-------------------------------|---------|-----------------------------------------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl     | KBE/g   | Richtwert: k. A., 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.                   |



### **Zubereitungshinweis**

Bei Raumtemperatur ca. 8-10 Minuten auftauen lassen. Produkt nach Belieben mit dem beigefügten Hagelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160-170° C, ca. 12-14 Min. backen. Kein Dampf, Zug offen lassen.

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: 01.09.2025                                                                   | Seite 4 von 4 |
| Version 2 vom 29.01.2026                                                            |               |
| Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck |               |