



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Börekzigarre Kartoffel
Artikelnummer	360252
Verkehrsbezeichnung	Strudelteig- / Filoteiggebäck in Stangen-Form nach orientalischer Art, gefüllt mit Kartoffelflocken (6,7%), ungedararter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Börekzigarre nach orientalischem Vorbild mit Kartoffeln gefüllt. Convenience-Produkt zum Aufbacken. Ausbackgewicht: ca. 125 g
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	18 Monate
Produktionsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304008549

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl (Sonnenblume), 6,7% Kartoffelflocken (dehydrierte Kartoffeln 99%, Emulgatoren: E471, Antioxidationsmittel: E304, E300, E223, Säureregulator: E330, Gewürze, natürliches Aroma), Zwiebel (Zwiebel, Speisesalz, Konservierungsstoff: E330), Zwiebeln, Margarine (teilweise gehärtete pflanzliche Fette und Öle in veränderlichen Gewichtsanteilen (Baumwollsamens, Sonnenblumen, Palm, Palmkern), Wasser, Emulgator: E471, Speisesalz, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E202, Farbstoff: E160a, Aroma), Maisstärke, Zucker, Speisesalz, Pfeffer, Thymian, Oregano.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1179 kJ 281 kcal
Fett (g)	13,8
davon gesättigt (g)	1,3
Kohlenhydrate (g)	33,4
davon Zucker (g)	1,9
Eiweiß (g)	5,6
Ballaststoffe (g)	0,4
Salz (g)	1,2

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

Datum: 16.10.2024	Seite 1 von 4
Version 4 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	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,	Kk	
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	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 insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	Kk	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfiten und Lupine 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	145 g (+/- 5g)		
Nettogewicht	8,700 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 60		
Verkaufseinheiten pro Palette	72 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 184 cm		
Verpackung	Pappkarton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Produkt: Weißer Teig, stangenförmig, keine Fremdkörper Fertiges Produkt: Goldbrauner Teig mit Kartoffel-Füllung, keine Fremdkörper
Geruch	TK-Produkt: Neutral Fertiges Produkt: Arttypisch nach frischem Gebäck mit Kartoffeln, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach frischem Gebäck mit Kartoffeln, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Außen knusprig, innen locker

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Koloniezahl	KBE/g	Richtwert: 100.000
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 100
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 100
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: 1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25 g
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 1.000

Entsprechend dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM

Datum: 16.10.2024	Seite 3 von 4
Version 4 vom 10.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Backofen auf 180° C Umluft für ca. 25 – 30 Minuten backen. Passen Sie die Backzeit und -temperatur an Ihren Backofen an. Nicht in der Mikrowelle zubereiten!

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: 16.10.2024	Seite 4 von 4
Version 4 vom 10.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	