



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Amerikaner mit Zuckerglasur
Artikelnummer	360319
Verkehrsbezeichnung	Rührteiggebäck dekoriert mit 33% Fondant, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Leckerer Amerikaner mit hellem Fondant dekoriert
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304010221

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, VOLLEIPULVER, Säuerungsmittel: Diphosphate; Glukosesirup, Backtriebmittel: Natriumcarbonate; Reisstärke, Speisesalz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan; MILCHEIWEIßPULVER, natürliches Aroma), Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Wasser.

Das Produkt kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sesam, Lupinen und Sellerie enthalten.

Datum: 14.05.2024	Seite 1 von 5
Version 1 vom 14.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1227 kJ 290 kcal
Fett (g)	3,8
davon gesättigt (g)	1,8
Kohlenhydrate (g)	60,3
davon Zucker (g)	38,7
Eiweiß (g)	3,1
Ballaststoffe (g)	0,8
Salz (g)	0,925

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	X	
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 Pflanzenölsternen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	

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



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		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	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	110 g		
Nettogewicht	6,050 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 55		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe: 191 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE- Innenbeutel, Backtrennpapier aus gebleichtem Zellstoff und Zwischenlage mit PE	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	X

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Rund, mit hellem Fondant dekoriert
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Datum: 14.05.2024	Seite 3 von 5
Version 1 vom 14.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Sollwert: 1×10^5 ; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Sollwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Sollwert: 1×10 ; Warnwert: 1×10^2
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Sollwert: 1×10 ; Warnwert: 1×10^2
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Sollwert: 1×10^2 ; Warnwert: 1×10^3
Listeria monocytogenes	KBE/g	Sollwert: k. A.; Warnwert: 1×10^2
Salmonellen	KBE/g	Sollwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Sollwert: 1×10^2 ; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Sollwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Vor dem Auftauen vorhandene Unterverpackung entfernen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.

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.

Datum: 14.05.2024	Seite 4 von 5
Version 1 vom 14.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



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: 14.05.2024	Seite 5 von 5
Version 1 vom 14.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	