



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Wienerle Croissant
Artikelnummer	360330
Verkehrsbezeichnung	Buttercroissant mit Schweinefleischwiener, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Ungebogenes Buttercroissant mit Schweinefleischwiener gefüllt
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	6 Monate bei Einhaltung der Lagerbedingungen
Produktionsland	EU
GTIN	4061304010498

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 31% Schweinefleischwiener (77% Schweinefleisch, Speck, Wasser, Salz, Stärke, Stabilisator Diphosphate, Gewürze, Traubenzucker, Säureregulator Natriumacetate, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Zucker, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel Natriumnitrit, Rauch), Wasser, 11% Butter (MILCH), Hefe, Salz, Zucker, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Süßmolkenpulver (MILCH), WEIZENSTÄRKE, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1267 kJ 303 kcal
Fett (g)	17,3
davon gesättigt (g)	9,5
Kohlenhydrate (g)	27,5
davon Zucker (g)	1,7
Eiweiß (g)	8,6
Ballaststoffe (g)	1,7
Salz (g)	1,5

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

Datum: 28.03.2024	Seite 1 von 4
Version 1 vom 27.09.2024	
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;	X	
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		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten, Sesam, Soja, Sellerie, Senf und Lupinen 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 / ATG	110g		
Nettogewicht	6,6 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 30 (= 60)		
Verkaufseinheiten pro Palette	64 Ktn., Palettenhöhe inkl. Palette: 1830mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Elfenbeinfarbiges, ungebogenes Buttercroissant, mit Schweinefleischwiener gefüllt
Geruch	Fertig gebacken: Arttypisch, nach frischem Buttercroissant und Schweinefleischwiener, kein Fremdgeruch
Geschmack	Fertig gebacken: Arttypisch, nach frischem Buttercroissant und Schweinefleischwiener, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Locker luftig, mit saftiger Schweinefleischwiener im Inneren

Mikrobiologie

		Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KBE/g	---	---
Escherichia coli	KBE/g	100	1.000
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	100	1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	---	100
Salmonellen	KBE/g	---	n.n./25g
Schimmelpilze	KBE/g	10.000	---

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM.

Datum: 28.03.2024	Seite 3 von 4
Version 1 vom 27.09.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 150-170 °C Umluft vorheizen.
Tiefgefrorenes Produkt im Ofen mit viel Dampf und bei geschlossenem Zug bei 165-175 °C für ca. 22-24 Minuten backen. Wir empfehlen den Zug nach 12 Minuten zu öffnen. Die Backzeit ist vom gewünschtem Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

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: 28.03.2024	Seite 4 von 4
Version 1 vom 27.09.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	