



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Delikatess Singlette Körner
Artikelnummer	360406
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Längliches braunes rustikales Brötchen, Krume dunkelfarbig und locker mit eingebackenen Cerealien. Oberfläche bestreut mit Haferflocken, Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen Ausbackgewicht: 100 g, Produktmaße: Länge: 230 mm; Breite: 50 mm; Höhe: 50 mm, Toleranz 0,5 cm
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 9030
GTIN	4061304006743

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, HAFERFLOCKEN, Kartoffelflocken, KÖRNER- UND SAATENMISCHUNG 1,8% (Leinsamen, HAFERFLOCKEN, Sonnenblumenkerne, GERSTENFLOCKEN, Hirse, GERSTENMALZMEHL, ROGGENVOLLKORNSCHROT, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Salz, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Meersalz, geröstetes GERSTENMALZMEHL, HARTWEIZENSAUERTEIG, Hefe, ROGGENSAUERTEIG (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Milchsäure, Speisesalz, Essigsäure, GERSTENMALZEXTRAKT)

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1143 kJ 270 kcal
Fett (g)	3,5
davon gesättigt (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	48,0
davon Zucker (g)	1,5
Eiweiß (g)	9,4
Ballaststoffe (g)	3,5
Salz (g)	1,2

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

Datum: 02.07.2025	Seite 1 von 3
Version 6 vom 09.09.2025	
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		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,		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 (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) 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 > 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 enthalten von Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

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	115 g (Toleranz 5g)		
Nettogewicht	9,200 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 80		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe: 184 cm		
Verpackung	Kartonage mit HDPE-Inlettfolie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Länglich, Oberfläche mit Haferflocken, Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen bestreut, braune Farbe
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Struktur	Krume locker mit eingebackenen Cerealien

Zubereitungshinweis

Ofen auf 230° C vorheizen. Backgut abfallend bis 200°C ca. 6 – 8 Minuten fertigbacken. Je nach Bräunungsgrad und Ofentyp können diese Werte abweichen.
Nach dem Auftauen 2 Tage haltbar. Nicht wieder einfrieren.

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.

Geeignet für Vegetarier und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 02.07.2025	Seite 3 von 3
Version 6 vom 09.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	