



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Butter-Croissant mit Marzipan und Mandeldekor
Artikelnummer	360450
Verkehrsbezeichnung	Plunderteigling mit Marzipanfüllung und Mandeldekor, tiefgefroren, backfertig
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Leckere Marzipanfüllung in einem lockeren Butterplunder
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	9 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304006798

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 12% BUTTER, Zucker, 7% Marzipan (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Hefe, MANDELN, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Transglutaminase, L-Cystein; Aroma. 18% Marzipanfüllung.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1410 kJ 336 kcal
Fett (g)	14,0
davon gesättigt (g)	7,2
Kohlenhydrate (g)	43,8
davon Zucker (g)	15,1
Eiweiß (g)	7,4
Ballaststoffe (g)	2,5
Salz (g)	0,84

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

Datum: 09.06.2026	Seite 1 von 4
Version 6 vom 19.06.2026	
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 kk	
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;	X	
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	X kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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

Kann Spuren enthalten von Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide, weiteren Schalenfrüchten.

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	110 g		
Nettogewicht	4,950 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 45		
Verkaufseinheiten pro Palette	60 Ktn. (15 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 189 cm		
Verpackung	Pappkarton aus LDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Spitz zulaufende Enden, goldbraun (gebacken)
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Saftig

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: $\leq 1 \times 10^2$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^3$
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^3$
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^3$
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^4$; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Datum: 09.06.2026	Seite 3 von 4
Version 6 vom 19.06.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Dieses Produkt ist nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung im Lebensmittelbereich bestimmt und nicht zum Verzehr im Rohzustand geeignet. Deshalb vor dem Verzehr immer den Verarbeitungshinweis anwenden.

Backtemperatur: 190 °C Vorheiztemperatur / 165 - 175 °C Backtemperatur

Backzeit: 20 - 22 Min.

Beschwädung: viel

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

TIPP: Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für KOMBIDÄMPFER, vereinfacht): Funktion: Kombidampf; Dampf: 80%; Temperatur: 165°C; Backzeit: 20 Min.; Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Kombidämpfer): Phase 1: Dämpfen mit 100% Wasserdampf 3-5 Min. bei 100-130 °C; Phase 2: Trockene Hitze 17-20 Min. bei 165-175 °C; Gesamtbackzeit: 20-23 Min. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Etagenbacköfen): VORHEIZTEMPERATUR: Oberhitze 220 - 240°C, Unterhitze 200 - 220°C; BESCHWÄDUNG: viel; BACKTEMPERATUR: Oberhitze 210 - 230°C, Unterhitze 190 - 220°C; GESAMTBACKZEIT: 20 - 23 Min.; ZUG: 5 - 9 Min., vor Ende der Backzeit öffnen.

Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 09.06.2026	Seite 4 von 4
Version 6 vom 19.06.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	