



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Spritzring Natur
Artikelnummer	360476
Verkehrsbezeichnung	Siedegebäck aus Brandmasse, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Feines, saftiges Siedegebäck aus Brandmasse
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	272 Tage
Produktionsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9080
GTIN	4061304010191

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Wasser, Palmfett, modifizierte Stärke, VollEipulver, Stärke, Maismehl, Palmöl, MILCHEiweiß, Stabilisator (Guarkernmehl), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumbicarbonat), Glukosesirup, Speisesalz, MagerMILCHpulver, Emulgatoren (Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), HühnerEiWEIßpulver.

Das Produkt kann Spuren von Glutenhaltige Getreide, Schalenfrüchte, Sesamsamen und Sojabohnen enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1603 kJ 383 kcal
Fett (g)	35,5
davon gesättigt (g)	19,4
Kohlenhydrate (g)	13,9
davon Zucker (g)	0,3

Datum: 13.05.2024	Seite 1 von 4
Version 2 vom 29.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Eiweiß (g)	3,1
Ballaststoffe (g)	0,1
Salz (g)	0,66

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;	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;	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		X
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		X

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



zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	55 g		
Nettogewicht	3,960 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 72		
Verkaufseinheiten pro Palette	44 Ktn. (11 Lagen), Palettenhöhe: 197 cm		
Verpackung	Karton mit Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Goldbraun
Geruch	Neutral, nach frittiertem Teig
Geschmack	Neutral, nach frittiertem Teig
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	k. A.
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	k. A.
Salmonellen	KBE/g	k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	k. A.

Datum: 13.05.2024	Seite 3 von 4
Version 2 vom 29.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Hefen	KBE/g	k. A.
-------	-------	-------

Zubereitungshinweis

Die Verpackung entfernen.

Auftauzeit: ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur

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.

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: 13.05.2024	Seite 4 von 4
Version 2 vom 29.05.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	