



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Chocolate Chunk Cookie Puck
Artikelnummer	360482
Verkehrsbezeichnung	Mürbekeksteigling mit Schokoladenstücken, roh, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Runder Mürbekeks mit Schokoladenstücken, Teigling, tiefgefroren. Produktmaße: Höhe 16 mm +/- 4 mm, Durchmesser 103 mm +/- 8 mm
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
GTIN	4061304011310

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 26% Schokoladenstücke (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322), Zucker, Palmöl, Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, Invertzuckersirup, Backtriebmittel E500, Salz, natürliches Aroma, Rohrzuckerablaufsirup, Rapsöl, Zuckerrübensirup, Emulgator E471, Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160a

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1825 kJ 436 kcal
Fett (g)	19,6
davon gesättigt (g)	10,2
Kohlenhydrate (g)	58,9
davon Zucker (g)	35,4
Eiweiß (g)	4,9
Ballaststoffe (g)	1,3
Salz (g)	0,6

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

Datum: 10.12.2025	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 08.04.2026	
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	
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 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 von Soja, Milch und Schalenfrüchten 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	85g (+/- 9g)		
Nettogewicht	8,16 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 24 (=96)		
Verkaufseinheiten pro Palette	56 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe inkl. Europalette: 1830mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale – gebackenes Produkt

Aussehen/Form/Farbe	runder braun gebackener Mürbekeks mit dunklen Schokoladenstücken
Geruch	arttypisch, nach Mürbekeks, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, nach Mürbekeks, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	außen knusprig, innen leicht feucht

Mikrobiologie

Escherichia coli	KBE/g	RW: 100, WW: 1.000
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	RW: 100, WW: 1.000
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	RW: 100, WW: 1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	RW: ---, WW: 100
Salmonellen	KBE/g	RW: ---, WW: nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	RW: 10.000, WW: ---

(RW= Richtwert, WW = Warnwert)

Datum: 10.12.2025	Seite 3 von 4
Version Patissa vom 08.04.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Backempfehlung

Den Ofen auf 150-160 °C vorheizen. Die gefrorenen Cookies auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für 14 – 16 Minuten bei 150-160 °C backen. Nach dem Backen das Produkt auf dem Blech 30 Minuten abkühlen lassen. Die Backzeit ist vom Ofen und dem gewünschten Bräunungsgrad abhängig.

Empfehlung zur Haltbarkeit des zubereiteten Produktes: 24 Stunden bei Raumtemperatur.

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: 10.12.2025	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 08.04.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	