



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Hamburger Brötchen Sesam
Artikelnummer	360487
Verkehrsbezeichnung	Softes Weizenbrötchen zur Zubereitung von Hamburgern, bestreut mit Sesamsamen, geschnitten, tiefgekühlt
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Hamburger Brötchen, mit Sesam bestreut, fertig gebacken, vorgeschnitten Produktmaße: Höhe 44mm +/- 5mm, Durchmesser 123mm +/- 5mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Produktionsland	EU
Zolltarifnummer	19059070

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, SESAMSAMEN 2%, Speisesalz, Emulgator (E472e), Stabilisator (E516), Mehlbehandlungsmittel (E300).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1183 kJ 280 kcal
Fett (g)	4,6
davon gesättigt (g)	0,7
Kohlenhydrate (g)	51
davon Zucker (g)	7,9
Eiweiß (g)	7,8
Ballaststoffe (g)	2,4
Salz (g)	1,1

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

Datum: 26.09.2023	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 12.09.2025	
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 Pflanzenölsäuren gewonnenen 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;	Kk	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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

Kann Spuren von Milch 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	82g (Toleranz: +/-3g)		
Nettogewicht	1968g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2x12 (=24)		
Verpackung	Wellpappkarton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
	Palettenhöhe: 2069mm	Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	rundes Weizenbrötchen, mit Sesam bestreut, vorgeschnitten
Geruch/Geschmack	arteigen

Mikrobiologie - Warnwert

Gesamtkeimzahl	KBE/g	10 ⁵
Staphylokokkus aureus	KBE/g	10 ²
Bacillus cereus	KBE/g	10 ⁴
Listeria monocytogenes	KBE/g	10 ¹
Salmonellen	KBE/g	n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	10 ³



Zubereitungsempfehlung

Die gewünschten Packungen aus dem Karton nehmen, bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde lang auftauen lassen. Nach dem Auftauen im verschlossenem Beutel aufbewahren und innerhalb von 4 Tagen verzehren.

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: 26.09.2023	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 12.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	