



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Brioche Style Bun Vegan
Artikelnummer	360489
Verkehrsbezeichnung	Softes Hefeweizenfeingebäck, gebacken, geschnitten, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Softes Hefeweizenfeingebäck, fertig gebacken, vorgeschnitten Produktmaße: Höhe 50mm +/- 5mm, Durchmesser 110mm +/- 10mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	19059070

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Pflanzenöl (Raps), Kartoffelflocken, Speisesalz, Dextrose, pflanzliche Proteine, Maltodextrin, Stärke, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verestert mit Mono- und Diacetylweinsäure, Aroma, Farbstoff beta-Carotin, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1361 kJ 322 kcal
Fett (g)	5,7
davon gesättigt (g)	0,7
Kohlenhydrate (g)	59
davon Zucker (g)	7
Eiweiß (g)	7,5
Ballaststoffe (g)	2,5
Salz (g)	1,38

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

Datum: 26.08.2024	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	kk	
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	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 zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Kann Spuren von Milch, Ei, Schalenfrüchten und Sesamsamen 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 (+/-7g)		
Nettogewicht	6375g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3x25 (=75)		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn., Palettenhöhe: 1848mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit PE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	rundes Hefeweizenfeingebäck, vorgeschnitten
Geruch/Geschmack	arteigen

Mikrobiologie - Richtwerte

Aerobe mesophile Koloniezahl	KBE/g	1x10 ⁵
Enterobacteriaceae	KBE/g	1x10 ²
Escherichia coli	KBE/g	1x10 ¹
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	1x10 ¹
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	1x10 ²
Listeria monocytogenes	KBE/g	1x10 ²
Salmonellen	KBE/g	n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	1x10 ²

Datum: 26.08.2024	Seite 3 von 4
Version Patissa vom 12.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungsempfehlung

Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig. Das Produkt kann nach dem Auftauen in der Mikrowelle bei 600 Watt für 1-2 Minuten erwärmt werden. Nach dem Auftauen im Kühlschrank im verschlossenem Beutel aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verzehren. Nach dem Auftauen 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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 26.08.2024	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 12.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	