



### **Produktspezifikation**

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelbezeichnung        | Buttergipfel                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Artikelnummer             | 360502                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Verkehrsbezeichnung       | Butter-Plunderteighörnchen, vorgegärt, tiefgefroren                                                                                                                                                                                                              |
| Produktgruppe             | Tiefkühlwaren                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Produktbeschreibung       | Buttergipfelteig, vorgegart, vom Dreieck aufgewickelt und halbmondförmig abgesetzt. Hergestellt nach original Schweizer Rezeptur mit einem hohen Butteranteil von 25%.<br><br>Produktmaße:<br>Länge: 105 +/- 15 mm; Breite: 90 +/- 10 mm; Höhe: 38 + 7 mm/- 3 mm |
| Lagerbedingungen          | Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!                                                                                                                                            |
| MHD (ab Produktionsdatum) | 153 Tage                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Herkunftsland             | EU                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Zolltarifnummer           | 1901 2000                                                                                                                                                                                                                                                        |
| GTIN                      | 4061304000482                                                                                                                                                                                                                                                    |

### **Zutatenliste (ggf. laut QUID)**

WEIZENMEHL, 25% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme (Alpha-Amylase, Hemicellulase).

Kann Spuren von EI, SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, SELLERIE, SENF und LUPINEN enthalten.

### **Nährwerte pro 100g oder 100ml**

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Brennwert           | 1533 kJ<br>367 kcal |
| Fett (g)            | 21,1                |
| davon gesättigt (g) | 13,8                |

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Datum: 23.02.2024                                                                   | Seite 1 von 5 |
| Version 9 vom 01.03.2024                                                            |               |
| Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck |               |



|                   |      |
|-------------------|------|
| Kohlenhydrate (g) | 37,4 |
| davon Zucker (g)  | 3,6  |
| Eiweiß (g)        | 5,9  |
| Ballaststoffe (g) | 1,9  |
| Salz (g)          | 1,0  |

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

### **Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II**

| Allergene                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ja | nein |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Glutenhaltiges Getreide,<br>namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder<br>Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,<br>ausgenommen<br>a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>1</sup><br>b). Maltodextrine auf Weizenbasis<br>c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis<br>d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol<br>landwirtschaftlichen Ursprungs;                                      | X  |      |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | X    |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kk |      |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;<br>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<br>a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>1</sup> ;<br>b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen.<br>c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;<br>d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; | Kk |      |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer<br>a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol<br>landwirtschaftlichen Ursprungs;<br>b). Lactrit;                                                                                                                                                                                                                                                                            | X  |      |
| Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kk |      |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kk |      |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kk |      |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kk |      |

<sup>1</sup> 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



|                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> 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 |

### **Gewichtsangaben/Verpackungsdaten**

|                               |                                                       |            |   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|---|
| Stückgewicht TK               | 80 g                                                  |            |   |
| Nettogewicht                  | 9,600 kg                                              |            |   |
| Stückzahl pro Verkaufseinheit | 3 x 40 (=120)                                         |            |   |
| Verkaufseinheiten pro Palette | 32 Ktn. (8 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1950mm |            |   |
| Verpackung                    | Wellpapp-Karton mit LDPE-Innenbeutel                  | Glas       |   |
|                               |                                                       | PPK        | X |
|                               |                                                       | Weißblech  |   |
|                               |                                                       | Kunststoff | X |
|                               |                                                       | Sonstiges  |   |

### **Sensorische Merkmale**

|                     |                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen/Form/Farbe | Gut entwickeltes Gebäckstück, goldbraun matt von außen, hellgelb von innen |
| Geruch              | Arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter                                  |
| Geschmack           | Arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter, leicht süß                      |
| Konsistenz/Struktur | Lockerer, ungleichmäßiges Porenbild                                        |

### **Mikrobiologie**

|                               |       |                                   |
|-------------------------------|-------|-----------------------------------|
| Gesamtkeimzahl                | KBE/g | Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A. |
| Enterobacteriaceae            | KBE/g | k. A.                             |
| Escherichia coli              | KBE/g | Richtwert: 100; Warnwert: 1.000   |
| Koagulase-pos. Staphylokokken | KBE/g | Richtwert: 100; Warnwert: 1.000   |
| Präsumtive Bacillus Cereus    | KBE/g | Richtwert: 100; Warnwert: 1.000   |

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Datum: 23.02.2024                                                                   | Seite 3 von 5 |
| Version 9 vom 01.03.2024                                                            |               |
| Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck |               |



|                        |       |                                                       |
|------------------------|-------|-------------------------------------------------------|
| Listeria monocytogenes | KBE/g | Richtwert: k. A.; Warnwert: 100                       |
| Salmonellen            | KBE/g | Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g |
| Schimmelpilze          | KBE/g | Richtwert: 10.000; Warnwert: k.A.                     |
| Hefen                  | KBE/g | k. A.                                                 |

### **Zubereitungshinweis**

Gefrorene Buttergipfel auf einem Backblech absetzen. Ofen vorheizen und die Produkte bei Raumtemperatur ca. 15 – 20 Minuten antauen lassen und mit viel Dampf backen.

Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 Minuten. Die erste Methode ergibt ein optimaleres Backergebnis.

Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren.

Backtemperatur Stikkenofen/Etagenofen: 190 – 200° C

Backtemperatur Heißluftofen: Temperatur: 170 – 180° C

Backzeit: ca. 18 Minuten

### **Ernährungsformen**

| <b>Geeignet für</b> | <b>Ja</b> | <b>Nein</b> | <b>Zertifikate</b> | <b>Ja</b> | <b>Nein</b> |
|---------------------|-----------|-------------|--------------------|-----------|-------------|
| 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.

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Datum: 23.02.2024                                                                   | Seite 4 von 5 |
| Version 9 vom 01.03.2024                                                            |               |
| Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck |               |



### **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: 23.02.2024                                                                   | Seite 5 von 5 |
| Version 9 vom 01.03.2024                                                            |               |
| Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck |               |