



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Berliner Gefüllt & Gepudert
Artikelnummer	360519
Verkehrsbezeichnung	Siedegebäck mit Mehrfrucht-Fruchtzubereitung, gepudert, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Der Berliner ist aus einem lockeren Hefeteig. Er ist fertig gebacken, tiefgefroren, gefüllt mit einer leckeren Mehrfruchtfüllung und mit Puderzucker bestreut.
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	1905 9070
GTIN	4061304000581

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 20% Mehrfrucht-Fruchtzubereitung [Zucker, 35% Früchte¹ in veränderlichen Gewichtsanteilen (Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen), Glukosesirup, Wasser, Geliermittel E440ii; Säuerungsmittel E330; Festigungsmittel E333iii], Palmfett, Wasser, EI, Hefe, 2% Dekorzucker (Traubenzucker, WEIZENSTÄRKE, Palmfett), Rapsöl, Zucker, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: E471; Traubenzucker, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER.
¹Entspricht 7% Früchte bezogen auf das Gesamtprodukt

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1414 kJ 337 kcal
Fett (g)	14,60
davon gesättigt (g)	5,80
Kohlenhydrate (g)	44,90
davon Zucker (g)	15,90
Eiweiß (g)	5,80
Ballaststoffe (g)	1,80
Salz (g)	0,58

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

Datum: 08.06.2026	Seite 1 von 4
Version 14 vom 09.06.2026	
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 Pflanzenölen gewonnenen 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	kk	
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	kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM, SENF und LUPINEN 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	72 g		
Nettogewicht	3,456 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 24 (=48)		
Verkaufseinheiten pro Palette	48 Ktn. (12 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1950mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Goldbraun matt, typische runde Form mit typischem weißen Rand, bestäubt mit Puderzucker, gefüllt mit Fruchtfüllung
Geruch	Produkttypisch, frucht aromatisch, leicht nach Backfett, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Produkttypisch, frucht aromatisch, süß, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Zarte Kruste, hellgelbe weiche elastische Krume, gleichmäßig feine lockere Porung

Mikrobiologie

Keimgruppe	n	c	m	M	Einheit
Gesamtkeimzahl	5	1	100000	---	KbE/g
Escherichia coli	5	1	10	100	KbE/g
Schimmelpilze	5	1	100	---	KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken	5	1	10	100	KbE/g
präsumtive Bacillus cereus	5	1	100	1000	KbE/g
Salmonella	5	1	---	n.n. in 25g	KbE/g
Listeria monocytogenes	5	1	---	100	KbE/g
Enterobacteriaceae	5	1	100	1000	KbE/g

Legende:

n Anzahl der zu untersuchenden Muster einer Partie/Charge

c Anzahl der Muster mit einer Keimzahl zwischen m und M; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Muster höchstens den Wert m erreicht;

m Richtwert (Schwellenwert) für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als ausreichend wenn die Keimzahl jedes einzelnen Musters den Wert m nicht übersteigt;

M Warnwert (Höchstwert) für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend wenn die Keimzahl eines oder mehrerer Muster den Wert M erreicht oder überschreitet.

Datum: 08.06.2026	Seite 3 von 4
Version 14 vom 09.06.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Die Berliner aus dem Froster nehmen und ca. 60-90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und genießen.

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.

Geeignet für Vegetarier.

Die Gehalte an Kontaminanten und Rückständen entsprechen den Rechtsvorschriften der Europäischen Union, insbesondere der VO (EU) Nr. 2023/915 und der VO (EG) Nr. 396/2005 und deren Änderungsvorschriften in jeweils aktueller Fassung.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 08.06.2026	Seite 4 von 4
Version 14 vom 09.06.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	