



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Laugenbrezel Patissa geschnitten
Artikelnummer	360528
Verkehrsbezeichnung	Laugenbrezel, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Große Laugenbrezel (160 g) mit Schnitt
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	180 Tage
Ursprungsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304007986

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL [WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300)], Wasser, Flüssighefe [Hefe, Salz, Stabilisator (E415)], Rapsöl, Backmittel [WEIZENMEHL, Emulgator (E472e), WEIZENKLEBER, Verdickungsmittel (E412), Säureregulatoren (E450; E341), WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme], Salz, Säureregulator (E524).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	918,12 kJ 219,29 kcal
Fett (g)	2,47
davon gesättigt (g)	0,32
Kohlenhydrate (g)	42,83
davon Zucker (g)	0,17
Eiweiß (g)	6,43
Ballaststoffe (g)	2,80
Salz (g)	1,65

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

Datum: 11.12.2024	Seite 1 von 4
Version 2 vom 13.12.2024	
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 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 (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) 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

Das Produkt kann Spuren von Soja, Milch und Ei 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	160 g		
Nettogewicht	9,600 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 15 (=60)		
Verkaufseinheiten pro Palette	44 Ktn. (11 Lagen), Palettenhöhe: 2047 cm		
Verpackung	Karton mit Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Form einer Brezel, mit Schnitt, goldbraun (gebacken)
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	-

Mikrobiologie Richtwerte

Aerobe mesophile Keime	KBE/g	100.000
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	10
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	100
Bacillus cereus	KBE/g	100
Listeria monocytogenes	KBE/g	n.n./25g
Salmonellen	KBE/g	n.n./25g
Schimmelpilze	KBE/g	1.000
Hefen	KBE/g	k. A.



Zubereitungshinweis

Das Produkt bei Raumtemperatur ca. 25 – 30 Minuten antauen lassen. Das Produkt nach Belieben mit dem beigefügtem Hagelsalz bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Ofen ohne Dampf und bei geöffnetem Zug bei 170° C für ca. 20 Minuten backen. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 11.12.2024	Seite 4 von 4
Version 2 vom 13.12.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	