



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Nizza Steinofenbaguette
Artikelnummer	360531
Verkehrsbezeichnung	Steinofenbrot, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Mediterranes Steinofenbaguette mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Die Oberfläche ist rustikal und leicht bemehlt.
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304000680

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker, Rapsöl.

Das Produkt kann Spuren von Milch Ei, Soja, Schalenfrüchte und Sesam sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Weizenmehl aus EU und nicht-EU.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1051 kJ 248 kcal
Fett (g)	0,9
davon gesättigt (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	50,7
davon Zucker (g)	1,3
Eiweiß (g)	7,6

Datum: 03.08.2023	Seite 1 von 4
Version 6 vom 20.09.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Ballaststoffe (g)	3,3
Salz (g)	1,80

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

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;	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	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

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



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	340 g		
Nettogewicht	8,500 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 Btl. á 25		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1938mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Goldbraun, unregelmäßige handwerkliche Form, helles Porenbild
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck
Konsistenz/Struktur	Lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, rösche Kruste, rustikaler Ausbund

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Staphylokokken (Koagulase-pos.)	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Bacillus cereus (präsumtive)	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$, Warnwert: $\leq 1 \times 10^3$
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Salmonella	KBE/g	Richtwert: -; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g

Datum: 03.08.2023	Seite 3 von 4
Version 6 vom 20.09.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$, Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Gefrorene Baguette auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde auftauen. Ofen auf 210° C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen.

Die genauen Backzeiten dienen nur zur Orientierung und hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Backtemperatur Stikkenofen: 185° C

Backtemperatur Heißluftofen: 175° C, Zug zu!

Backzeit: ca. 22 Minuten

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
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.

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: 03.08.2023	Seite 4 von 4
Version 6 vom 20.09.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	