



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Croissant mit Nuss-Nougatcremefüllung
Artikelnummer	360551
Verkehrsbezeichnung	Croissant mit Nuss-Nougatcremefüllung, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Ungebogenes Croissant mit Nuss-Nougatcreme, bestreut mit gehackten Haselnüssen. Produktmaße: Länge 150mm +/-15, Breite 60mm +/-10, Höhe 42mm +/- 7
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	10 Monate
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304011372

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 14% Nuss-Nougatcreme (Zucker, Rapsöl, HASELNÜSSE, Palmöl, fettarmes Kakaopulver, VOLLMILCHPULVER, Emulgator SOJALECITHINE), Palmöl, Zucker, Hefe, Rapsöl, HASELNÜSSE, Salz, VOLLMILCHPULVER, natürliches Aroma (MILCH), WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Süßmolkenpulver (MILCH), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel Citronensäure, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1494 kJ/355 kcal
Fett (g)	18,2
davon gesättigt (g)	7,1
Kohlenhydrate (g)	41,4
davon Zucker (g)	13,2
Eiweiß (g)	5,7
Ballaststoffe (g)	1,8
Salz (g)	0,73

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

Datum: 29.06.2026	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 30.06.2026	
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	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;	X	
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	X 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

Das Produkt Kann Spuren von Ei, anderen Schalenfrüchten und Sesam 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	110 g (unterer Grenzwert 105g)		
Nettogewicht	9,680 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 22 (=88)		
Verkaufseinheiten pro Palette	32 Ktn. (8 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1910 mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit HDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale – nach Backanleitung gebackenes Produkt

Aussehen/Form/Farbe/Konsistenz	Goldgelb gebackenes, locker luftiges, ungebogenes Croissant mit dunkelbrauner Nuss-Nougatcremefüllung, dekoriert mit gehackten Haselnüssen
Geruch	Arttypisch, nach frischem Gebäck und Nuss-Nougatcreme, leicht süßlich, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach frischem Croissant und Nuss-Nougatcreme, süß, kein Fremdgeschmack

Mikrobiologie

Parameter	Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG)	
		Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE / g	-	-
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g	100	1000
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g	100	1000
E. Coli	KbE / g	100	1000
Schimmelpilze	KbE / g	10000	-
Salmonellen	KbE / 25 g	-	n.n.
Listeria monocytogenes	KbE/g	-	100

n. n. = „Nicht nachweisbar“

Datum: 29.06.2026	Seite 3 von 4
Version Patissa vom 30.06.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Backempfehlung

Backbleche mit Backpapier auslegen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Angetautes Produkt im Ofen mit viel Dampf und bei geschlossenem Zug bei 160-180 °C für ca. 18-20 Minuten backen. Wir empfehlen den Zug nach 12 Minuten zu öffnen.

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 29.06.2026	Seite 4 von 4
Version Patisa vom 30.06.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	