



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Fußball-Laugenbrötchen
Artikelnummer	360564
Verkehrsbezeichnung	Tiefgefrorenes Fußballbrötchen, belaut, fertig gebacken
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Rundes Laugenbrötchen mit einem Fußball-Muster auf der Oberseite
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	360 Tage
Ursprungsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304000901

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Säureregulator: Natriumhydroxid, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1145 kJ 271 kcal
Fett (g)	4,1
davon gesättigt (g)	0,6
Kohlenhydrate (g)	47,6
davon Zucker (g)	3,6
Eiweiß (g)	9,5
Ballaststoffe (g)	2,8
Salz (g)	2,02

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

Datum: 15.01.2025	Seite 1 von 3
Version 8 vom 16.01.2025	
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 Pflanzenölsäuren gewonnenen Phytosterinester 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 (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

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 gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich

**Gewichtsangaben/Verpackungsdaten**

Stückgewicht TK	70 g		
Nettogewicht	4,200 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3 x 20 (=60)		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 (Palettenhöhe: 1,78m)		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit Polyethylen-Folienbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Rund, mit Fußball-Muster auf der Oberseite, dunkelbraun
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch

Mikrobiologische Beurteilung: gemäß DGHM-Richtlinie

Zubereitungshinweis

Laugenbrötchen 30 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Dann ca. 4 Minuten bei 170°C im Heißluftofen erhitzen.

Besonderer Tipp: Besprühen mit Wasser nach dem Backen erhöht den Glanz

Handling: Produktbeutel nach dem Öffnen wieder verschließen. Produkte nicht im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen und lagern.

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 und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 15.01.2025	Seite 3 von 3
Version 8 vom 16.01.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	