



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Körnerdreiecke
Artikelnummer	360566
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrötchen mit Ölsaaten, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Gleichschenkliges Dreieck-Weizenbrötchen, bestreut mit Leinsamen, Haferflocken, Sesam und Sonnenblumenkernen Produktmaße: Länge 10 cm (+/- 2 cm), Breite 14 cm (+/- 2 cm), Höhe 4,5 cm (+/- 1,3 cm)
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herkunftsland	Deutschland
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304008884

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

53% WEIZENMEHL, Wasser, 5,3% Leinsamen, ROGGENMEHL, 2,7% HAFERFLOCKEN, 1,8% SESAM, Hefe, Salz, GERSTENMALZ, 0,9% Sonnenblumenkerne, Rapsöl.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1050 kJ 251 kcal
Fett (g)	4,2
davon gesättigt (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	44
davon Zucker (g)	1,1
Eiweiß (g)	9,0
Ballaststoffe (g)	5,3
Salz (g)	1,2

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

Datum: 27.04.2023	Seite 1 von 3
Version 3 vom 24.03.2025	
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	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	Kk	
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 Eiern, Milch, Schalenfrüchten und Sojabohnen 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	90 g (+/- 10g)		
Nettogewicht	7,200 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	80		
Verkaufseinheiten pro Palette	28		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Beuteln	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Dreieckig geformt, gleichschenkelig, mit Saaten und Getreide bestreut
Geruch	Malzig, saatig, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Malzig, saatig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Wollige Krume mit kurzem Biss, feine Lockerung

Mikrobiologische/chemisch physikalische Kennzahlen

Richt- und Warnwerte für durchgebackene Tiefkühlbackwaren mit und ohne Füllung (DGHM, aktueller Stand). Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten in/oder auf Lebensmitteln überschreiten nicht die in den Verordnungen (KmV-Kontaminanten-Verordnung, RHmV-Rückstandshöchstmengenverordnung festgelegten Grenzwerte. Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM.

Zubereitungshinweis

Dreiecksbrötchen 20 Minuten antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C – 220° C ca. 5 Minuten nachbacken (mit Dampf), je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

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: 27.04.2023	Seite 3 von 3
Version 3 vom 24.03.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	