



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Premium Laugenbrötchen
Artikelnummer	360569
Verkehrsbezeichnung	tiefgefrorenes Laugenbrötchen, Teigling, vorgegärt (mit Salzbeipack)
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Vorgegärter Teigling in Form eines Brötchens, mit separat beigefügtem Salzbeipack
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	120 Tage
Ursprungsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304000932

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Mehlbehandlungsmittel: Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Ascorbinsäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1118 kJ 265 kcal
Fett (g)	3,7
davon gesättigt (g)	0,8
Kohlenhydrate (g)	47,7
davon Zucker (g)	3,1
Eiweiß (g)	8,6
Ballaststoffe (g)	3,0
Salz (g)	1,69

Datum: 18.03.2024	Seite 1 von 4
Version 7 vom 26.03.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



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		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 Pflanzenölsterinen gewonnenen 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 (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 gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich



Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	100 g		
Nettogewicht	4 x 30 (=120)		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	12,000 kg + 140 g Salzbeipack (=12,140 kg)		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 (Palettenhöhe: 1,78m)		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit PE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Teigling in Form eines Brötchens, Rund, gelblich-weiß
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	-

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	k. A.
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	k. A.
Salmonellen	KBE/g	k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	k. A.
Hefen	KBE/g	k. A.



Zubereitungshinweis

Laugenbrötchen ca. 50 min. bei Raumtemperatur antauen lassen. Nach 2/3 der Auftauzeit kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Heißluftofen ca. 16 min. bei 160° C mit offenem Zug und reduzierter Umluft backen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

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: 18.03.2024	Seite 4 von 4
Version 7 vom 26.03.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	