



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schusterjungs
Artikelnummer	360652
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Eckiges, rustikales Brötchen, mit dunkler Krume und Roggenmehl bestreut. Produktmaße: Länge: 80 +/- 5 mm; Breite: 80 +/- 5 mm; Höhe: 25 +/- 5 mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	90 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304001465

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENGLUTEN, Hefe, Salz, Stabilisator: Guarkernmehl, Backtriebmittel: Natrium-Diphosphat, Natrium-Bicarbonat, ROGGENMALZ getoastet, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENMALZMEHL, MOLKENPULVER, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1045 kJ 247 kcal
Fett (g)	1,2
davon gesättigt (g)	0,4
Kohlenhydrate (g)	48,0
davon Zucker (g)	1,1
Eiweiß (g)	9,0
Ballaststoffe (g)	3,6
Salz (g)	1,80

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

Datum: 21.03.2025	Seite 1 von 4
Version 6 vom 06.03.2026	
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;	Kk	
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
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, SOJABOHNEN und SESAMSAMEN 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		
Nettogewicht	12,600 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 70 (=140)		
Verkaufseinheiten pro Palette	36 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 1950 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE- Flachfolie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Produkt: Dunkel, goldbraun Fertiges Produkt: Goldbraun
Geruch	TK-Produkt: Frei von Fremdgerüchen Fertiges Produkt: Arteigen, vollaromatisch rein, frei von Fremdgeruch
Geschmack	Arteigen, aromatisch nach Weizengebäck, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Sehr rösche Kruste



Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 1×10^2 ; Warnwert: 1×10^3
Staphylococcus aureus	KBE/g	Richtwert: 1×10^2 ; Warnwert: 1×10^3
Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: 1×10^2 ; Warnwert: 1×10^3
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: 1×10^2
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 1×10^4 ; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Mit Auftauphase: Produkt 5 Minuten bei 160° C und 0,6l Beschwaden/Zug zu und anschließend 18 Minuten bei 180° C fertig backen (letzten 5 Minuten Zug zu).

Mit Gärschrank: Produkt 45 Minuten bei 35° C und 75% Feuchte gären lassen und anschließend 19 Minuten bei 180° C fertig backen (0,5l Beschwaden/Zug zu).

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: 21.03.2025	Seite 4 von 4
Version 6 vom 06.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	