



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Kaiserbrötchen
Artikelnummer	360653
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Krustenreiches, knuspriges Weizengebäck mit einem sternförmigen Ausbund
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	90 Tage
Produktionsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304001472

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Rapsöl, WEIZENGLUTEN, Emulgator (E472e, Rapslecithin), GERSTENMALZMEHL, Stabilisator (Guarkernmehl, E466), GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENMALZMEHL getoastet.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1080 kJ 255 kcal
Fett (g)	1,8
davon gesättigt (g)	0,4
Kohlenhydrate (g)	50,0
davon Zucker (g)	1,6
Eiweiß (g)	8,1
Ballaststoffe (g)	2,6
Salz (g)	1,40

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

Datum: 26.02.2026	Seite 1 von 4
Version 8 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 Pflanzenölsäuren gewonnenen 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 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 Milch, Eiern, Soja, Sesam und deren Erzeugnisse 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	85 g		
Nettogewicht	12,750 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 75 (=150)		
Verkaufseinheiten pro Palette	36 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 1950 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Zustand: hell, frei von Fremdkörpern Fertiges Produkt: goldbraun
Geruch	TK-Zustand: frei von Fremdgerüchen Fertiges Produkt: Arteigen, vollaromatisch rein, frei von Fremdgerüchen
Geschmack	Arteigen, vollaromatisch nach Weizengebäck, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Sehr rösche Kruste

Mikrobiologische Parameter bei Backwaren		
Parameter / Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge)	
	Sollwert	Oberer Grenzwert
Gesamtkeimzahl KbE / g	--	--
Staphylococcus aureus kbE / g	1 x 10 ^{*2}	1 x 10 ^{*3}
Bacillus Cereus kbE / g	1 x 10 ^{*2}	1 x 10 ^{*3}
E. Coli kbE / g	1 x 10 ^{*2}	1 x 10 ^{*3}
Schimmelpilze kbE / g	1 x 10 ^{*4}	--
Salmonellen kbE / 25g	--	n.n ^{**} in 25g
Listeria mono kbE / g	--	1 x 10 ^{*2}



Zubereitungshinweis

Mit Auftauphase:

5 min bei 160° C, 0,6l Beschwaden und geschlossenem Zug, anschließend 18 min bei 180° C mit geschlossenem Zug in den letzten 5 min backen.

Mit Gärschrank:

Ca. 30 – 45 min bei 35° C und 75% Feuchte gären lassen. Anschließend 19 min bei 180° C, 0,5l Beschwadung und geschlossenem Zug backen.

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: 26.02.2026	Seite 4 von 4
Version 8 vom 06.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	