



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schnittbrötchen (vorgegart)
Artikelnummer	360654
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Schnittbrötchen aus Weizenmehl mit einem Längsschnitt auf der Oberseite, Ausbackgewicht: 75 g
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	4061304001489

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
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 (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	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 Eiern, Soja, Milch 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	85 g		
Nettogewicht	12,750 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 75 (=150)		
Verkaufseinheiten pro Palette	36 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 1950 mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit LDPE- Flachfolie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Produkt: Hell, frei von Fremdkörpern, Längsschnitt auf der Oberseite Fertiges Produkt: Goldbraun, Längsschnitt auf der Oberseite
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 (Teiglinge)

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Warnwert: k. A., Grenzwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Warnwert: k. A., Grenzwert: k. A.
E. Coli	KBE/g	Warnwert: 1×10^2 , Grenzwert: 1×10^3
Staphylococcus aureus	KBE/g	Warnwert: 1×10^2 , Grenzwert: 1×10^3
Bacillus Cereus	KBE/g	Warnwert: 1×10^2 , Grenzwert: 1×10^3
Listeria mono	KBE/g	Warnwert: k. A., Grenzwert: 1×10^2
Salmonellen	KBE/g	Warnwert: k. A., Grenzwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Warnwert: 1×10^4 , Grenzwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Warnwert: k. A., Grenzwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Mit Auftauphase: 5 Min. – 160 °C – 0,6l Beschwadung – Zug zu
18 Min. -180 °C – letzten 5 Min. Zug auf

Im Gärschrank: ca. 30 bis 45 Min bei 35 °C und 75% Feuchte
19 Min. – 180 °C – 0,5l Beschwadung – Zug zu

Die Backparameter sind abhängig vom genauen Ofentyp und 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 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	