



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mini-Buttercroissant
Artikelnummer	360655
Verkehrsbezeichnung	Plunderteig, Mini-Croissant mit 22% Butter, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Kleines Croissant mit einem Butteranteil von 22%
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	Belgien
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304001496

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, BUTTER (MILCH) (22%), Wasser, Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Pflanzenöl (Raps), Pflanzliche Proteine, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1436 kJ 344 kcal
Fett (g)	18,7
davon gesättigt (g)	11,9
Kohlenhydrate (g)	35,8
davon Zucker (g)	5,3
Eiweiß (g)	7,3
Ballaststoffe (g)	1,6
Salz (g)	1,09

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

Datum: 05.12.2025	Seite 1 von 4
Version 7 vom 19.12.2025	
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;	X	
Schalenfrüchte 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 Ei, Soja und Schalenfrüchten sowie 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	25 g		
Nettogewicht	3,750 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 75 (=150)		
Verkaufseinheiten pro Palette	88		
Verpackung	Karton mit LDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Gerade, spitz zulaufende Enden, goldgelb (gebacken)
Geruch	Nach Butter
Geschmack	Nach Butter
Konsistenz/Struktur	Knusprig, innen weich

Mikrobiologie

Bacillus Cereus	KBE/g	max. 1.000
Escherichia coli	KBE/g	max. 100
Staphylococcus aureus	KBE/g	max. 100
Listeria monocytogenes	KBE/g	max. 100
Salmonellen	KBE/g	neg./25g



Zubereitungshinweis

Backanweisung: Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen, sodass sie genügend Platz zum Backen haben.

- Auftauen: 0 min / Backen: 18-20 min, 165°C
- Auftauen: 20 min / Backen: 12-14 min, 180°C

Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren. Heizen Sie den Backofen ausreichend und 25°C höher, als im Zubereitungshinweis empfohlen, vor, weil das Öffnen der Tür einen Wärmeverlust erzeugt. Am Anfang des Backprozesses, für ein lockeres und knuspriges Ergebnis, Dampf hinzugeben.

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: 05.12.2025	Seite 4 von 4
Version 7 vom 19.12.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	