



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Country Pie mit Spinat-Käse
Artikelnummer	360674
Verkehrsbezeichnung	Strudelteig- /Filotteiggebäck in runder Form nach orientalischer Art, gefüllt mit Spinat (15,7%) und Molken-Käse (9,9%) und Weißkäse (1,2%), ungedararter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Großer runder Strudelteig gefüllt mit Spinat und Käse
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	18 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304006668

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 15,7% Spinat, Wasser, 9,9% Mizithra MOLKEN-KÄSE (aus SCHAFFS- und ZIEGENMILCH), Zwiebel (Zwiebel, Speisesalz, Konservierungsstoff: E330), Lauch, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Margarine pflanzliche Fett (in veränderlichen Gewichtsanteilen, teilweise hydrierte pflanzliche Öle (Baumwollsaamen, Sonnenblume) und teilweise hydrierte pflanzliche Fette (Palmöl, Palmkernöl), Aroma, Farbstoff: B-Carotin E160a), Zwiebeln, HARTWEIZENGRIESS, 1,2% WEISSKÄSE (aus KUHMITLCH), Speisesalz, Dill, Essig.

Das Produkt kann Spuren von Ei, Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfiten und Lupinen enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1057 kJ 253 kcal
Fett (g)	14,1
davon gesättigt (g)	2,8

Datum: 20.06.2023	Seite 1 von 5
Version 6 vom 31.10.2022	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Kohlenhydrate (g)	24,4
davon Zucker (g)	0,4
Eiweiß (g)	6,8
Ballaststoffe (g)	0,7
Salz (g)	1,3

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	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,	Kk	
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	Kk	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	

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



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	Kk	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	1.200 g		
Nettogewicht	7,200 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 6		
Verkaufseinheiten pro Palette	70 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe: 195 cm		
Verpackung	Pappkarton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Produkt: Weißer Teig Fertiges Produkt: Goldbrauner Teig mit Spinat-Käse-Füllung
Geruch	TK-Produkt: Neutral Fertiges Produkt: Arttypisch nach frischem Gebäck mit Spinat-Käse, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach frischem Gebäck mit Spinat-Käse, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Außen knusprig, innen locker



Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	1 x 10 ⁵
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	1 x 10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g	1 x 10 ²
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	1 x 10 ³
Listeria monocytogenes	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Salmonellen	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	1 x 10 ³
Hefen	KBE/g	k. A.

Zubereitungshinweis

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Backofen bei 180° C für ca. 25 – 30 Minuten backen. Passen Sie die Backzeit und -temperatur an Ihren Backofen an.

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.

Datum: 20.06.2023	Seite 4 von 5
Version 6 vom 31.10.2022	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



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: 20.06.2023	Seite 5 von 5
Version 6 vom 31.10.2022	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	