



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Double Chocolate Muffin gefüllt
Artikelnummer	360701
Verkehrsbezeichnung	Kakaohaltiger Muffin mit Schokoladenstücken, Nuss-Nougatfüllkrem, dekoriert mit Milkschokoladenstücken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Rührkuchen in typischer Muffinform mit Schokoladenstücken und Nuss-Nougatfüllkrem, mit Milkschokoladenstücken dekoriert. Fertig gebacken.
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304011143

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Zucker, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, 11% Nuss-Nougatfüllkrem (Zucker, Rapsöl, Palmöl, HASELNÜSSE, LAKTOSE, fettarmes Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Lecithine (SOJA), natürliches Vanillearoma), 6,4% Schokoladenstücke (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine; Vanilleextrakt), 4,6% Milkschokoladenstücke (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: Lecithine (SOJA); natürliches Vanillearoma), 2,4% fettarmes Kakaopulver, modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Salz, Verdickungsmittel: Xanthan; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren; natürliches Aroma, Aromen.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1798 kJ / 430 kcal
Fett (g)	23,1
davon gesättigt (g)	4,9
Kohlenhydrate (g)	48,7
davon Zucker (g)	34,0
Eiweiß (g)	5,6
Ballaststoffe (g)	2,6
Salz (g)	0,93

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

Datum: 08.10.2025	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 22.10.2025	
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	X	
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;	X	
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 Kk	
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	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Kann Spuren von Sesam, Lupinen und anderen Schalenfrüchten 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 / ATG	130g (min. 124,2g, max. 135,9g)		
Nettogewicht	4680g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	36 St. (3x12)		
Verkaufseinheiten pro Palette	48 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1,85m		
Verpackung	Umkarton mit Kunststoffblister	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Runder dunkler Rührkuchen, garniert mit braunen Schokoladenstücken, welche leicht bis mittel durch Backprozess gebräunt sind. Impfeinstichstelle möglicherweise bedingt durch Nuss-Nougatfüllkrem, typische Muffinkopfform, pilzähnlich
Geruch	Frisch, nach Kakao, Schokolade und Rührkuchen (Muffin)
Geschmack	Süß, nach Kakao, Schokolade, Nuss-Nougat und Rührkuchen (Muffin)
Konsistenz/Struktur	Wattig-weich, viskose Nuss-Nugatfüllkrem

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Koloniezahl	KBE/g	RW: 1.000.000; WW: k.A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	RW: 100; WW: 1.000
Escherichia coli	KBE/g	RW: 10; WW: 100
Staphylococcus aureus	KBE/g	RW: 100; WW: 1.000
Bacillus cereus	KBE/g	RW: 100; WW: 1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	RW: k.A.; WW: 100
Salmonellen	KBE/g	RW: k.A.; WW: n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	RW: 1.000; WW: k.A.

RW: Richtwert; WW: Warnwert

Datum: 08.10.2025	Seite 3 von 4
Version Patissa vom 22.10.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Verwendungszweck und Zubereitungshinweis

Nach dem Auftauen zum sofortigen Verzehr bestimmt. Muffins sind abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Tage haltbar.

Die Kunststoffblister mit den Muffins bedarfsweise aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 90 Minuten lang abgedeckt auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 08.10.2025	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 22.10.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	