



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Gourmet Croissant
Artikelnummer	360703
Verkehrsbezeichnung	Buttercroissant mit 24% Butter, gebogen, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Gebogenes Buttercroissant mit einem Butteranteil von 24% Produktmaße: Länge: 105 +/- 15 mm; Breite: 52 +/- 5 mm; Höhe: 38 +/- 5 mm Ausbackgewicht: 68 g
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Produktionsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304008396

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENmehl, Butter (MILCH) (24%), Wasser, Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Rapsöl, pflanzliche Proteine, Mehlbehandlungsmittel (E300) (Ascorbinsäure), Enzyme (Amylase, Xylanase, Cellulase).

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Eiern enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1473 kJ 353 kcal
Fett (g)	20,3
davon gesättigt (g)	11,5

Datum: 13.12.2023	Seite 1 von 4
Version 2 vom 13.12.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Kohlenhydrate (g)	34,8
davon Zucker (g)	5,3
Eiweiß (g)	7
Ballaststoffe (g)	1,5
Salz (g)	1

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,		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 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;	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

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

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	80 g		
Nettogewicht	7,200 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3 x 30 (=90)		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 Ktn. (5 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 181 cm		
Verpackung	Karton mit PE-LD-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Goldgelb
Geruch	Butter
Geschmack	Butter
Konsistenz/Struktur	Knusprig, innen weich

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$; Warnwert: 1×10^3
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$; Warnwert: 1×10^3
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$; Warnwert: 1×10^3

Datum: 13.12.2023	Seite 3 von 4
Version 2 vom 13.12.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: 1×10^2
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25 g; Warnwert: 1/25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 1×10^4 ; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Das Produkt 30 Minuten auftauen lassen. Anschließend bei 180° C (mit Dampf) für 18 – 20 Minuten fertig backen. Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen.

Die Backzeiten und -temperaturen sind jeweils vom Ofentyp abhängig.

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.

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: 13.12.2023	Seite 4 von 4
Version 2 vom 13.12.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	