



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Cheesecake Blueberry Muffin
Artikelnummer	360709
Verkehrsbezeichnung	Rührkuchen mit 26% Cheesecake-Topping, 7% Blaubeeren und 4% Streusel, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Heller Muffin mit Cheesecake-Topping und Streuseln, gefüllt mit Blaubeeren; in einer braunen Papierhülle
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	1905 9070
GTIN	4061304009492

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Cheesecake-Topping (26%) (MOLKE, HÜHNERVOLLEI (aus Freilandhaltung), Zucker, angereichertes WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Nicotinsäure, elementares Eisen, Thiaminmononitrat), SAHNE, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren E475, E471, Speisesalz, Säureregulator: E270), Zucker, angereichertes WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Nicotinsäure, elementares Eisen, Thiaminmononitrat), Rapsöl, HÜHNERVOLLEI (aus Freilandhaltung), 7% Blaubeeren, 4% Streusel (angereichertes WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Nicotinsäure, elementares Eisen, Thiaminmononitrat) Zucker, Margarine (ungehärtetes Pflanzenöl (Raps, Palm), Wasser, Speisesalz, Emulgator E475, natürliches Aroma), natürliches Aroma), Backtriebmittel: E501, E450, E341; MILCHPROTEINE, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Palmöl, Emulgatoren: E475, E471; modifizierte Maisstärke, Speisesalz, Stabilisator: E415; Glukosesirup, Säureregulator: E330; natürliche Aromen, Farbstoff: E160a.

Das Produkt kann Spuren von Soja enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1397 kJ 337 kcal
-----------	---------------------

Datum: 20.05.2025	Seite 1 von 5
Version 2 vom 02.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Fett (g)	13,3
davon gesättigt (g)	1,5
Kohlenhydrate (g)	45,9
davon Zucker (g)	24,7
Eiweiß (g)	5,9
Ballaststoffe (g)	1,1
Salz (g)	0,25

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	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 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		X
Sellerie 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



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

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	135 g		
Nettogewicht	3,780 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 28		
Verkaufseinheiten pro Palette	80 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe: 206 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit MDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Vollständig gebackener goldbrauner, gewölbter Muffin mit Blaubeeren, einem Cheesecake-Topping und Streuseln
Geruch	Arttypisch, wie gebackener Rührkuchen mit Blaubeeren, Cheesecake und Streuseln, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, wie gebackener Rührkuchen mit Blaubeeren, Cheesecake und Streuseln, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Frei von Fremdkörpern



Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Richtwert: 1×10^2 ; Warnwert: 1×10^3
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: $< 1 \times 10$; Warnwert: 1×10^2
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: $< 1 \times 10$; Warnwert: 1×10^2
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: $< 2 \times 10$; Warnwert: 1×10^2
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25 g; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: nicht nachweisbar in 25 g; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: $< 1 \times 10$; Warnwert: 1×10^2
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Bei Raumtemperatur für 2 Stunden auftauen lassen. Im Anschluss direkt verzehrfertig. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Haltbarkeit: Am besten am Tag des Auftauens konsumieren.

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: 20.05.2025	Seite 4 von 5
Version 2 vom 02.03.2026	
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: 20.05.2025	Seite 5 von 5
Version 2 vom 02.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	