



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Gourmet Brot dunkel
Artikelnummer	360732
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrot mit 0,9% Gerstenmalzpulver, halbgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Rundes Weizenbrot mit 0,9% Gerstenmalzpulver Produktmaße: Durchmesser 25,5 +/- 2,0
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304011464

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, GERSTENMALZPULVER

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	836 kJ 197 kcal
Fett (g)	0,66
davon gesättigt (g)	0,13
Kohlenhydrate (g)	40,8
davon Zucker (g)	0,73
Eiweiß (g)	6,10
Ballaststoffe (g)	2,17
Salz (g)	1,95

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

Datum: 30.07.2026	Seite 1 von 3
Version Patissa vom 04.08.2026	
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;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	Kk	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	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		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von SOJA, MILCH, Schalenfrüchten und SESAM 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	750 g (+/- 4,5%)		
Nettogewicht	6,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 Btl. á 8		
Verkaufseinheiten pro Palette	28 Ktn. (7 Lagen), Gesamthöhe Palette: 1950mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	rundes Brot, aufgeschnitten, bemehlt
Geruch/Geschmack	arttypisch, nach Weizenbrot mit Gerstenmalz
Struktur	locker, weich

Verwendungs-/Zubereitungshinweis

Produkt ist halbgebacken, muss vor dem Verzehr fertig gebacken werden.

Das Brot 1 Stunde bei Raumtemperatur auftauen lassen, Ofen auf 220°C vorheizen.
Mit wenig Dampf etwa 7-9 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.
Backzeit und Temperatur hängt vom gewählten Ofentyp ab.

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: 30.07.2026	Seite 3 von 3
Version Patissa vom 04.08.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	