



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Golden Croissant gerade mit 24% Butter
Artikelnummer	360748
Verkehrsbezeichnung	Butter-Plunderteigling mit 24% Butter, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Leckerer gerader Buttercroissant mit einem hohen Butteranteil von 24%. Aus einem Dreieck aufgewickelt und gerade abgelegt.
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	180 Tage
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304010276

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 24% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, VOLLMILCHPULVER, HÜHNEREI (aus Bodenhaltung), Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden; Mehlbehandlungsmittel: (Ascorbinsäure, Enzyme (Xylanasen, alpha-Amylasen, maltogene Amylasen)).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1546 kJ 370 kcal
Fett (g)	21,10
davon gesättigt (g)	13,80
Kohlenhydrate (g)	37,80
davon Zucker (g)	6,60
Eiweiß (g)	6,50
Ballaststoffe (g)	1,80
Salz (g)	0,88

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

Datum: 20.08.2024	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 21.08.2024	
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;	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	
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

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Sesam, Soja, Senf und Lupinen 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	85 g		
Nettogewicht	6,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 20 (=80)		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1950mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Gerade Nach dem backen: goldbraun, matt / Innere Beschaffenheit: lockeres, ungleichmäßiges, hellbeiges Porenbild.
Geruch	Nach dem backen: arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter
Geschmack	Nach dem backen: arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter, leicht süß
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

		<u>Richtwert</u>	<u>Warnwert</u>
Gesamtkeimzahl	KBE/g	---	---
Escherichia coli	KBE/g	100	1.000
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	100	1.000
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	100	1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	---	100
Salmonellen	KBE/g	---	n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	10.000	---



Zubereitungshinweis

Gefrorene Croissants auf einem Backblech absetzen.
Ofen vorheizen und die Produkte bei Raumtemperatur ca. 20 bis 30 Minuten antauen lassen und mit viel Dampf backen.
Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren.
Backtemp. Stikken: 190-200 °C
Backtemp. Heißluft: 170-180 °C
Backzeit: ca. 19 min.

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.

Die Gehalte an Kontaminanten und Rückständen entsprechen den Rechtsvorschriften der Europäischen Union, insbesondere der VO (EU) Nr. 2023/915 und der VO (EG) Nr. 396/2005 und deren Änderungsvorschriften in jeweils aktueller Fassung.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 20.08.2024	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 21.08.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	