



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Classic Choc Cookie Puck
Artikelnummer	360806
Verkehrsbezeichnung	Cookie-Teiglinge mit Milkschokoladenstückchen, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Rundes Cookie mit Milkschokoladenstückchen zum Backen
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	180 Tage
Herkunftsland	Deutschland
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304009560

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Margarine (pflanzliche Öle und Fette (Palm), Wasser, Salz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, Farbstoff (Carotine)), Zucker, 7% Vollmilkschokoladenkuvertüre (enthält MILCH und SOJABOHNEN), 7% Schokolade (Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanillearoma), EIER, Vanillin Zucker (Zucker, Vanillin), Salz, WEIZENSTÄRKE.

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	460 kJ 1923 kcal
Fett (g)	24,5
davon gesättigt (g)	12,8
Kohlenhydrate (g)	55,2
davon Zucker (g)	33

Datum: 07.12.2022	Seite 1 von 4
Version 1 vom 16.12.2022	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Eiweiß (g)	4,6
Ballaststoffe (g)	k. A.
Salz (g)	0,92

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 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	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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

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



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

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	80 g		
Nettogewicht	5,600 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	70		
Verkaufseinheiten pro Palette	108		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit Polybeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Runde Form, sichtbare braune Schokostückchen
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	k. A.

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	k. A.
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	k. A.
Salmonellen	KBE/g	k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	k. A.
Hefen	KBE/g	k. A.

Datum: 07.12.2022	Seite 3 von 4
Version 1 vom 16.12.2022	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Bei 170° C ca. 15 – 17 Minuten backen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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: 07.12.2022	Seite 4 von 4
Version 1 vom 16.12.2022	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	