



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Milk Chocolate Cookie
Artikelnummer	360808
Verkehrsbezeichnung	Mürbeteiggebäck mit 4% Milkschokolade, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Helles Cookie mit Milkschokolade
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	4061304009614

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Zucker, Margarine (pflanzliche Öle und Fette (Palm), Wasser, Salz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, Farbstoff (Carotine)), EIER, 4,0% Vollmilkschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanillearoma), Zuckerrübensirup (Zuckerrüben), Vanillin Zucker (Zucker, Vanillin), Salz.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1783 kJ 426 kcal
Fett (g)	18,8
davon gesättigt (g)	7,2
Kohlenhydrate (g)	57,4
davon Zucker (g)	27,6
Eiweiß (g)	5,7
Salz (g)	0,66

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

Datum: 14.02.2023	Seite 1 von 3
Version 2 vom 03.02.2025	
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;	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	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		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Sesamsamen, Schalenfrüchten, Sellerie und Senf 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	100 g		
Nettogewicht	3,600 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	36		
Verkaufseinheiten pro Palette	108		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit BOOP-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Rund, hell, braune Schokoladenstückchen
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Zubereitungshinweis

Ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Bei Abgabe an den Endkunden ist das MHD nach dem Auftauen unverwischbar zu kennzeichnen.
Nach dem Auftauen ist das Produkt bei Raumtemperatur innerhalb von 5 Tagen zu verzehren.

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: 14.02.2023	Seite 3 von 3
Version 2 vom 03.02.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	