



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Apfeldreieck / Taschen
Artikelnummer	360820
Verkehrsbezeichnung	Blätterteiggebäck mit 28% Äpfeln und 1% Rosinen, Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Blätterteig gefüllt mit Apfel und Rosinen, mit Hagelzucker bestreut, Füllungsanteil 32% Maße inkl. Toleranz: Länge: 210 +/-31mm, Breite: 100 +/-10 mm, Höhe: 23 +/- 2,3 mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304001571

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

28% Äpfel, WEIZENMEHL, Margarine [Palmöl, Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Trinkwasser, Hagelzucker, Zucker, EI, modifizierte Kartoffelstärke, Rosinen, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Zimt, Zitronenschale, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Zitronensaftkonzentrat.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1218,8 kJ 291,9 kcal
Fett (g)	16,8
davon gesättigt (g)	8,7
Kohlenhydrate (g)	31,0
davon Zucker (g)	11,9
Eiweiß (g)	3,5
Ballaststoffe (g)	1,4
Salz (g)	0,55

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

Datum: 02.04.2025	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 24.04.2025	
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;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	Kk	
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

Kann Spuren von Senf, Sesam, Schalenfrüchten, Milch, Soja und Sellerie 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 / ATG	130g (Toleranz 10,4g) (Ausbackgewicht inkl. Toleranz 117g +/- 17,5g ohne Gewährleistung)		
Nettogewicht	8,320 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 64		
Verkaufseinheiten pro Palette	64 Ktn. (8 Lagen pro Palette), Palettenhöhe: 173 cm		
Verpackung	Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen.

Sensorische Merkmale gebackener/aufgetauter Artikel

Aussehen/Form/Farbe	Goldbrauner Blätterteig gefüllt mit Apfel und Rosinen, mit Hagelzucker
Geruch/Geschmack	arttpyisch, nach Blätterteig mit Apfel und Rosinen
Konsistenz/Struktur	außen knusprig, innen saftig

Mikrobiologie

Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: 1.000
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: 1.000
präsum. Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: 1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: ----, Warnwert: 100
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: ---- Warnwert: n.n./25g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 10.000, Warnwert: ---



Zubereitungshinweis

Das Produkt 15 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 225°C vorheizen, bei 175°C ca. 13 Minuten mit geschlossener Abluftklappe und danach bei 170°C ca. 11 Minuten mit offener Abluftklappe backen. Bei nicht Beachtung der Backanleitung sind qualitative Abweichungen des Backergebnisses möglich. Die Backzeiten und Temperaturen sind jeweils vom Ofentyp abhängig. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Hinweis: Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.

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: 02.04.2025	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 24.04.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	