



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Parisiene Baguette
Artikelnummer	360844
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrot, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Mediterranes Steinofenbaguette mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Die Oberfläche ist rustikal und leicht bemehlt. Produktmaße ca. mm: L 530mm +/- 30mm/B 110mm +15mm/-20mm/ H 60mm +10mm/-15mm
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
GTIN	4061304007108

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENVOLLKORNSCHROT, WEIZENSPEISEKLEIE), ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, Stabilisator: E412; Traubenzucker.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	998 kJ 236 kcal
Fett (g)	0,80
davon gesättigt (g)	0,20
Kohlenhydrate (g)	48,20
davon Zucker (g)	1,20
Eiweiß (g)	7,20
Ballaststoffe (g)	3,20
Salz (g)	1,73

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

Datum: 23.03.2026	Seite 1 von 4
Version 1 vom 24.03.2026	
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	Kk	
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 Pflanzenölsäuren gewonnenen 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	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 Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sesam, Senf und Lupinen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 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	550 g (+50/-10g)		
Nettogewicht	8,8 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 Btl. á 16		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1938mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Längliche Form, drei diagonale Einschnitte auf der Oberseite, spitz zulaufende Enden, Oberfläche rustikal und bemehlt, goldgelb (gebacken)
Geruch/Geschmack	Arttypisch
Sensorik nach dem Backen	Äußere Beschaffenheit: helle Kruste, rustikaler Ausbund, unregelmäßige handwerkliche Form Innere Beschaffenheit: lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild

Mikrobiologie

Keimgruppe	n	c	m	M	Einheit
Gesamtkeimzahl	5	1	100000	---	KbE/g
Escherichia coli	5	1	10	100	KbE/g
Schimmelpilze	5	1	100	---	KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken	5	1	10	100	KbE/g
präsumtive Bacillus cereus	5	1	100	1000	KbE/g
Salmonella	5	1	---	n.n. in 25g	KbE/g
Listeria monocytogenes	5	1	---	100	KbE/g
Enterobacteriaceae	5	1	100	1000	KbE/g

Legende:

n Anzahl der zu untersuchenden Muster einer Partie/Charge

c Anzahl der Muster mit einer Keimzahl zwischen m und M; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Muster höchstens den Wert m erreicht;

m Richtwert (Schwellenwert) für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als ausreichend wenn die Keimzahl jedes einzelnen Musters den Wert m nicht übersteigt;

M Warnwert (Höchstwert) für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht ausreichend wenn die Keimzahl eines oder mehrerer Muster den Wert M erreicht oder überschreitet.

Datum: 23.03.2026	Seite 3 von 4
Version 1 vom 24.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

Gefrorene Baguette auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde auftauen. Ofen auf 210°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen.

Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Backtemperatur Stikken-/Etagenofen: 185°C

Backtemperatur Heißluft: 175°C, Zug zu!

Backzeit: ca. 22 Minuten

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 und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 23.03.2026	Seite 4 von 4
Version 1 vom 24.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	