



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schnittbrötchen
Artikelnummer	360859
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Schnittbrötchen aus Weizenteig mit einem Längsschnitt
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	1905 9030
GTIN	4061304001809

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGRIESS, Maltose, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: E322 (SOJA).

Das Produkt kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten und Sesam sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Weizenmehl aus EU und nicht-EU.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1088 kJ 257 kcal
Fett (g)	2,2
davon gesättigt (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	49,5
davon Zucker (g)	1,3
Eiweiß (g)	8,1

Datum: 03.08.2023	Seite 1 von 4
Version 8 vom 08.08.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Ballaststoffe (g)	3,1
Salz (g)	1,60

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	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;	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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		

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	70		
Nettogewicht	7,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 25 (=100)		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1938mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Längsschnitt, ovale Form, goldbraun (gebacken)
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arteigen, wohlschmeckend nach Weizenkleingebäck
Konsistenz/Struktur	Guter Ausbund, sehr rösche Kruste, lockere, ungleichmäßige Porung, helles Porenbild

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A. , Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A. , Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Staphylokokken (Koagulase-pos.)	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10$; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Bacillus cereus (präsumtive)	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$, Warnwert: $\leq 1 \times 10^3$
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A. ; Warnwert: $\leq 1 \times 10^2$
Salmonella	KBE/g	Richtwert: - ; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g

Datum: 03.08.2023	Seite 3 von 4
Version 8 vom 08.08.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^2$, Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	-

Zubereitungshinweis

Gefrorene Brötchen auf Backblech absetzen. Im vorgeheizten Ofen mit Schwaden backen. Die genauen Backtemperaturen und Backzeiten hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Backtemperatur Stikken-/Etagenofen: ca. 200 - 210° C

Backtemperatur. Heißluftofen: ca. 190 - 200° C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

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: 03.08.2023	Seite 4 von 4
Version 8 vom 08.08.2023	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	