



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Hot Dog Brötchen vorgeschnitten
Artikelnummer	360871
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrötchen für die Zubereitung von Hot Dogs, geschnitten, tiefgekühlt
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Vorgeschnittene Hot Dog Brötchen, fertig gebacken Produktmaße: Höhe 45mm +/- 6mm, Länge 167mm +/- 6mm, Breite 60mm +/- 5mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Produktionsland	EU
Zolltarifnummer	19059070

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator (E472e, E481), Stabilisator (E516), Mehlbehandlungsmittel (E300).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1145 kJ 271 kcal
Fett (g)	3,8
davon gesättigt (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	49
davon Zucker (g)	5,9
Eiweiß (g)	8,5
Salz (g)	1,1

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

Datum: 13.12.2023	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 12.09.2025	
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		X
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		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Kann Spuren von Sesamsamen 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	60g (Toleranz +/-3g)		
Nettogewicht	3240g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3x18 (=54)		
Verkaufseinheiten pro Palette	56 Ktn., Palettenhöhe: 1998mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit LDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	längliche Hot Dog Brötchen, vorgeschnitten
Geruch/Geschmack	arteigen

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	<5x10 ³
Enterobacteriaceae	KBE/g	<10
Coliforme Keime	KBE/g	n.n. in 0,1g
Staphylokokkus aureus	KBE/g	<10
Bacillus cereus	KBE/g	<10
Listeria monocytogenes	KBE/g	<10 ²
Salmonellen	KBE/g	n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	<10 ²
Hefen	KBE/g	<10 ²



Zubereitungsempfehlung

Ungeöffnete Beutel 12-18 Stunden bei 18-30°C auftauen. Feuchtigkeit aus dem Beutel muss vom Produkt aufgenommen werden. Nach dem Auftauen das Produkt für 1,5 – 2 Minuten bei 200°C (Konvektionsofen) backen, oder für 60 Sekunden bei 230°C toasten. Nach dem Auftauen im verschlossenem Beutel aufbewahren und innerhalb von 4 Tagen 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.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 13.12.2023	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 12.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	