



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Low-Carb Corn Bagel
Artikelnummer	360879
Verkehrsbezeichnung	Kohlenhydratreduziertes Mehrkornkleingebäck*, fertig gebacken, tiefgefroren *Mindestens 30% kohlenhydratreduziert im Vergleich zu herkömmlichen Bagels
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Bagel mit reduziertem Kohlenhydratanteil, mit verschiedenen Getreideerzeugnissen und Ölsaaten
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	364 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304001946

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Wasser, 18% WEIZENMEHL, 10% SOJAMEHL, WEIZENGLUTEN, 4% Sonnenblumenkerne, 3% SESAMSAAT, 2% ROGGENFLOCKEN, 2% HAFERFLOCKEN, 2% Leinsaat, Apfelfaser, GETROCKNETER DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, 1,3% gelbe Leinsaat, Rapsöl, Hefe, WEIZENSPEISEKLEIE, pflanzliche Fasern, Speisesalz, Gewürze.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1046 kJ 250 kcal
Fett (g)	9,2
davon gesättigt (g)	1,1
Kohlenhydrate (g)	19,2
davon Zucker (g)	0,7
Eiweiß (g)	18,8
Ballaststoffe (g)	7,2
Salz (g)	1,09

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

Datum: 24.03.2025	Seite 1 von 3
Version 5 vom 26.03.2025	
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	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 Pflanzenölsterinen 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;	Kk	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
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 Eiern, Milch, Schalenfrüchten und Lupinen sowie deren 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	75 g		
Nettogewicht	2,700 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 36		
Verkaufseinheiten pro Palette	80 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe: 220 cm		
Verpackung	Karton, Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	ringförmig, leicht bräunlicher Teig, mit Saaten und Getreideflocken dekoriert
Geruch/Geschmack	aromatisch

Mikrobiologie

Es werden die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM in ihrer aktuell gültigen Fassung eingehalten

Zubereitungshinweis

Bei Raumtemperatur ca. 90 Minuten auftauen lassen. Verzehrfertig. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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 Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 24.03.2025	Seite 3 von 3
Version 5 vom 26.03.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	