



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Kaiserbrötchen
Artikelnummer	360898
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Klassisches Kaiserbrötchen aus Weizenteig, vorgebacken und tiefgefroren.
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	4061304002097

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENSPEISEKLEIE, ROGGENVOLLKORNSCHROT), Hefe, Speisesalz, Rapsöl, WEIZENMALZMEHL, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENGRIESS.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1098 kJ 259 kcal
Fett (g)	1,50
davon gesättigt (g)	0,20
Kohlenhydrate (g)	52,00
davon Zucker (g)	1,10
Eiweiß (g)	7,90
Ballaststoffe (g)	3,00
Salz (g)	1,60

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

Datum 06.03.2025	Seite 1 von 4
Version 8 vom 06.03.2025	
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 kk	
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 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 (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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, Senf, Lupinen und Sesam 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	70 g		
Nettogewicht	7,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	4 x 25 (=100)		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1938mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit LDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	goldbraun, runde Form, guter Ausbund, sehr rösche Kruste, helles Porenbild
Geruch	arttypisch
Geschmack	arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck
Konsistenz/Struktur	lockere, ungleichmäßige Porung

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 10, Warnwert: 100
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 10, Warnwert: 100
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: 1.000
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k.A., Warnwert: 100
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k.A., Warnwert: n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 100, Warnwert: k.A.
Hefen	KBE/g	k. A.



Zubereitungshinweis

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen mit Schwaden backen. Die genauen Backtemperaturen und Backzeiten hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

BackTempStikk: ca. 200° C

BackTempHeiß: ca. 200° C

Backzeit: ca. 6-8 Min.

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.

Die Gehalte an Kontaminanten und Rückständen entsprechen den Rechtsvorschriften der Europäischen Union, insbesondere der VO (EU) Nr. 2023/915 und der VO (EG) Nr. 396/2005 und deren Änderungsvorschriften in jeweils aktueller Fassung.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum 06.03.2025	Seite 4 von 4
Version 8 vom 06.03.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	