



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Double Chocolate Cookie
Artikelnummer	360919
Verkehrsbezeichnung	Kakaohaltiger Cookie mit 7% Milkschokoladenstücken und 3% Schokoladenstücken, tiefgefroren, fertig gebacken
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Dunkelbrauner, flacher und rundlicher Cookie mit Milch- und Schokoladenstücken, einzeln verpackt
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	550 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304008662

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 7% Milkschokoladenstücke (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: Lecithine (SOJA); natürliches Aroma), pflanzliche Öle (Palm, Raps), Zucker, brauner Zucker (Zucker, Zuckerrohrsirup), HÜHNERVOLLEI, 3,5% fettarmes Kakaopulver, 3% Schokoladenstücke (Zucker, Kakaomasse, LAKTOSE, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator: Lecithine), BUTTER, Glukosesirup, Invertzuckersirup, Karamellzuckersirup, Feuchthaltemittel: Glycerin; Salz, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Verdickungsmittel: Xanthan; natürliche Aromen.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1855 kJ/443 kcal
Fett (g)	20,8
davon gesättigt (g)	9,6
Kohlenhydrate (g)	56,8
davon Zucker (g)	34,7
Eiweiß (g)	5,7
Ballaststoffe (g)	2,8
Salz (g)	0,62

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

Datum: 03.03.2026	Seite 1 von 4
Version 2 vom 09.03.2026	
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	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 (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		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Sesam, Schalenfrüchten, Lupinen 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	103 g		
Nettogewicht	3090 g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	30 x 1(=30)		
Verkaufseinheiten pro Palette	100 Ktn., Palettenhöhe inkl. Palette: ca. 180cm		
Verpackung	Weißer Umkarton aus Wellpappe und Schlauchbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Dunkelbrauner, flacher, rundlicher Cookie mit Milch- und Schokoladenstücken
Geruch	Frisch, nach Mürbeteig und Schokolade
Geschmack	Süß, nach Kakao und Schokolade
Konsistenz/Struktur	Weich mürbe, zart-schmelzende Schokoladenstücke

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Koloniezahl	KBE/g	Richtwert: 100.000; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: 1.000
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 10; Warnwert: 100
Staphylococcus aureus	KBE/g	Richtwert: 10; Warnwert: 100
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: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 100; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.



Zubereitungshinweis

Backwaren abgedeckt ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Aufgetaute Cookies abgedeckt lagern.

Nach dem Auftauen sollte das Produkt zwischen 10°C und 21°C aufbewahrt und innerhalb von 3 Tagen verbraucht werden.

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: 03.03.2026	Seite 4 von 4
Version 2 vom 09.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	