



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Balkan Fladen
Artikelnummer	360929
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Heller runder Fladen, fertig gebacken, tiefgefroren Produktmaße: Länge 160mm +/-25mm oberer Grenzwert bzw. +/-15mm unterer Grenzwert, Breite 160mm +/-25mm oberer Grenzwert bzw. +/-15mm unterer Grenzwert, Höhe 40mm +/- 5mm, Durchmesser 160mm +/- 5mm
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	19059030

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Sonnenblumenöl

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1007 kJ 237 kcal
Fett (g)	0,7
davon gesättigt (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	50,0
davon Zucker (g)	1,9
Eiweiß (g)	7,7
Ballaststoffe (g)	3,4
Salz (g)	1,10

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

Datum: 05.04.2024	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 10.09.2025	
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	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 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

Kann Spuren von Eiern, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchten, Sesamsamen und 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 / ATG	150 g (Grenzwerte: oberer 160g; unterer 140g)		
Nettogewicht	8,250 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 55		
Verkaufseinheiten pro Palette	24 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe: 1950 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale – gebackenes Produkt

Aussehen/Form/Farbe	helle Kruste und Krume
Geruch	arteigen, frisch
Geschmack	arteigen, frisch, nach Weizengebäck

Mikrobiologie – Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge)

		Sollwert	oberer Grenzwert
Gesamtkeimzahl	KBE/g	---	---
Staphylococcus aureus	KBE/g	1x10 ²	1x10 ³
Escherichia coli	KBE/g	1x10 ²	1x10 ³
Bacillus cereus	KBE/g	1x10 ²	1x10 ³
Listeria mono	KBE/g	---	1x10 ²
Salmonellen	KBE/g	---	n.n. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	1x10 ⁴	---



Zubereitung

Bei Raumtemperatur 45 min. auftauen

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: 05.04.2024	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 10.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	