



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mohnfächer
Artikelnummer	360930
Verkehrsbezeichnung	Feines Hefeteiggebäck mit einer Mohn (6%)-masse (Mohn- aus EU und Nicht-EU), dekoriert mit Fondant, fertig gebacken, tiefgefroren.
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Leckeres Gebäck mit Mohn gefüllt und mit Fondant dekoriert
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	9 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304010238

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 21% Mohnfüllung (Zucker, Mohn (gemahlen), WEIZENQUELLMEHL, WEIZENSTÄRKE, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Maisgrieß, Dextrose, Speisesalz), Wasser, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Aprikosenzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenmark aus Konzentrat, Wasser, Geliermittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure), Backmischung (WEIZENMEHL, getrockneter Vorteig (HARTWEIZENGRIEß, GERSTENMALZMEHL, Hefe, Acerolapulver), SÜßMOLKENPULVER, WEIZENGRIEß, WEIZENQUELLSTÄRKE, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, WEIZENQUELLMEHL, Zucker, gemahlene entölte Sonnenblumenkerne, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Rapsöl, Zucker, Hefe, ROGGENVOLLKORNMEHL.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1280 kJ 304 kcal
Fett (g)	7,5
davon gesättigt (g)	0,7
Kohlenhydrate (g)	53
davon Zucker (g)	23
Eiweiß (g)	5,5
Ballaststoffe (g)	3,1
Salz (g)	0,475

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

Datum: 24.04.2025	Seite 1 von 4
Version 3 vom 25.04.2025	
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,	Kk	
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;	X	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
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 Eiern, Soja, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sesam, Lupinen und Sellerie 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	140 g		
Nettogewicht	6,720 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 48		
Verkaufseinheiten pro Palette	44 Ktn. (11 Lagen), Palettenhöhe: 208,6 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Innenbeutel und Backtrennpapier	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Oval, goldbraun, weißer Fondant, dunkle Mohnfüllung
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Sollwert: 1×10^5 ; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Sollwert: 1×10 ; Warnwert: 1×10^2
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Sollwert: 1×10 ; Warnwert: 1×10^2
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Sollwert: 1×10^2 ; Warnwert: 1×10^3
Listeria monocytogenes	KBE/g	Sollwert: k. A.; Warnwert: 1×10^2
Salmonellen	KBE/g	Sollwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisb. in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	Sollwert: 1×10^2 ; Warnwert: k. A.



Zubereitungshinweis

Artikel aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur 120 Minuten auftauen lassen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Teiglinge sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen vor dem Verzehr, entsprechend der Zubereitung, gebacken 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.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 24.04.2025	Seite 4 von 4
Version 3 vom 25.04.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	