



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mini-Apfelstrudel mit Butter
Artikelnummer	360943
Verkehrsbezeichnung	Butterplunderteig mit Rosinen und einer stückigen Apfelfüllung, vorgegärt, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Kleiner Apfelstrudel mit Rosinen und einem Butteranteil von 15%
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	275 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1901 2000
GTIN	4061304009874

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Apfel (19%), Wasser, BUTTER (15%), Zucker, Rosinen (3%), Hefe, MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), modifizierte Stärke, EIER, EIGELB, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel (E 440), Zimt, Säureregulator (E 330, E 341, E 262), WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Emulgator (E 472e), Antioxidationsmittel (E 300), Verdickungsmittel (E 412), SOJAMEHL, Dextrose, LAKTOSE, Baumwollöl, Sonnenblumenöl, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1188 kJ 284 kcal
Fett (g)	13,4
davon gesättigt (g)	9,1
Kohlenhydrate (g)	34,3
davon Zucker (g)	11,9
Eiweiß (g)	5,3
Ballaststoffe (g)	2,4
Salz (g)	0,69

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

Datum: 02.01.2026	Seite 1 von 3
Version 2 vom 06.03.2026	
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 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		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam 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	30 g		
Nettogewicht	4,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 80 (=160)		
Verkaufseinheiten pro Palette	90 Ktn. (10 Lagen), Palettenhöhe: 1,94 m		
Verpackung	Karton mit Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Rechteckige Form, drei Einschnitte auf der Oberseite durch die die Füllung zu sehen ist
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren

Zubereitungshinweis

Backofen auf 190°C vorheizen. Gebäck aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten antauen lassen. Produkte 12 Minuten mit Dunst backen (bei Öfen ohne Dunst können die Produkte vor dem Einschießen mit Wasser besprüht werden).

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 Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 02.01.2026	Seite 3 von 3
Version 2 vom 06.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	