



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mandelstange mit gehobelten Mandeln
Artikelnummer	360944
Verkehrsbezeichnung	Butterplunderteig mit einer Mandel-Füllung und Mandel-Dekor, vorgegärt, tiefgefroren.
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Butterplunderteig mit einer Mandel-Füllung und Mandel-Dekor
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
GTIN	4061304011273

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, MANDELFÜLLUNG (26%) (Zucker, MANDELN, Wasser, EIWEISS, Invertzuckersirup, EIWEISSPULVER, Fruchtzucker, Dextrose, Alkohol), BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, MANDELN (1%), MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (E 300, Xylanase, Alpha-Amylasen, Lipasen), Emulgator (E 472e), EIWEISSPULVER, Aroma. (Spuren: SESAM, SOJA)

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1534 kJ 367 kcal
Fett (g)	19,3
davon gesättigt (g)	10,1
Kohlenhydrate (g)	39,1
davon Zucker (g)	17,1
Eiweiß (g)	7,5
Ballaststoffe (g)	2,9
Salz (g)	0,68

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

Datum: 18.02.2026	Seite 1 von 3
Version Patissa vom 24.02.2026	
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 gewonnenen 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	X	
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

Spuren: Sesam, Soja

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	100g		
Nettogewicht	6000g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	60 (2x30)		
Verkaufseinheiten pro Palette	63 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 1,94 m		
Verpackung	Karton mit Beuteln	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Zubereitungsempfehlung

Backofen auf 170°C vorheizen. Gebäck aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten antauen lassen, Produkte 18-20 Minuten mit Dunst backen (bei Öfen ohne Dunst können die Produkte vor dem Einschließen mit Wasser besprüht werden). Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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: 18.02.2026	Seite 3 von 3
Version Patissa vom 24.02.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	