



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Pane Premio
Artikelnummer	360948
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Ein rechteckiges Fladenbrot mit einer offenen Porung und einer ungleichmäßig gebräunten Kruste, fertig gebacken. Produktmaße: Länge 140mm +/-10mm, Breite 75mm +/-5mm, Höhe 25mm +/- 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, Salz, Zucker, Sonnenblumenöl, Hefe

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1041 kJ 246 kcal
Fett (g)	1,9
davon gesättigt (g)	0,4
Kohlenhydrate (g)	50,1
davon Zucker (g)	2,9
Eiweiß (g)	7,0
Salz (g)	1,30

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

Datum: 11.03.2026	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 23.03.2026	
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	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 Pflanzenölsäuren 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;	Kk	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
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, Sellerie, Senf, 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	100 g (Grenzwerte: oberer 110g; unterer 90g)		
Nettogewicht	10 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 100		
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	Goldgelbe Farbe mit ungleichmäßig gebräunter Kruste
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: 11.03.2026	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 23.03.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	