



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Zwiebelkuchen rund 32cm - Einzelverpackung
Artikelnummer	360958
Verkehrsbezeichnung	Quarkteig mit Zwiebelbelag, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Quarkteig belegt mit Zwiebeln, Käse und Schinkenwürfeln
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	24 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	19059080
GTIN	4061304002196

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

41% Zwiebeln, past. VOLLEI, WEIZENMEHL, GOUDA (past. KUHMITCH, Salz, mikrobielles Lab, Starterkulturen, Trennmittel: Kartoffelstärke); SAUERRAHM, 7% QUARK, 5% Schinkenwürfel roh (Schweinefleisch, Kochsalz, Zucker, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumlaktat, Buchenholzrauch); Rapsöl, Stärke, Zucker, Speisesalz, Backpulver, Kümmel, Muskatnuss, Pfeffer, Majoran.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	719 kJ 172 kcal
	Angaben in %
Fett (g)	9,46
davon gesättigt (g)	2,93
Kohlenhydrate (g)	13,94
davon Zucker (g)	3,02
Eiweiß (g)	7,16
Salz (g)	1,36

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

Datum: 25.07.2025	Seite 1 von 4
Version 1 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	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	Kk	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
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

Kann Spuren von SELLERIE und SCHALENFRÜCHTEN 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	1,5 kg		
Nettogewicht	4,5 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3x1,5 kg		
Verkaufseinheiten pro Palette	78 Ktn. (13 Lagen), Palettenhöhe: 170 cm		
Verpackung	Wellpappkarton, PE-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Runder Teigboden mit erkennbarem Zwiebelbelag und Schinkenwürfeln, je nach Bräunungsgrad hell bis dunkelbraun
Geruch	Nach dem Auftauen arteigen, frisch, würzig nach Zwiebeln
Geschmack	Arteigen, aromatisch, würzig nach Zwiebeln und Schinken
Konsistenz/Struktur	Tiefgefroren, nach dem Auftauen weich und bissfest

Mikrobiologie

gemäß DGHM-Empfehlung

Datum: 25.07.2025	Seite 3 von 4
Version 1 vom 10.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Hinweis & Zubereitung

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Nach dem Auftauen im Kühlschrank bei max. +7°C aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Zubereitung

Den Zwiebelkuchen aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Vor dem Servieren kurz im Backofen oder in der Mikrowelle erwärmen.

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: 25.07.2025	Seite 4 von 4
Version 1 vom 10.09.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	