



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mohnschnecke Patissa 140g
Artikelnummer	360967
Verkehrsbezeichnung	Plundergebäck mit 40% Mohn-Pudding-Füllung, vorgegart, tiefgekühlt
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Zur Schnecke geformtes Plundergebäck, gefüllt mit einer Mohn-Pudding-Füllung. Vorgegart, tiefgekühlt.
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Produktionsland	EU
GTIN	4061304011198

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Mohn-Pudding-Füllung (Wasser, Zucker, Blaumohn (13%), pasteurisiertes VOLLEI, WEIZENQUELLMEHL, Kartoffelpüreeflocken, modifizierte Stärke acetyliertes Distärkephosphat, HÜHNEREIEIWEIßPULVER; Backtriebmittel E450, E500, Verdickungsmittel E 401, Gewürz, natürliches Citrusaroma, VOLLMILCHPULVER, natürliches Bourbon-Vanillearoma, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), färbendes Lebensmittel Karottenextrakt), WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Citronensäure), Hefe, Salz, WEIZENKLEBER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1281 kJ/306 kcal
Fett (g)	15,0
davon gesättigt (g)	6,3
Kohlenhydrate (g)	35,2
davon Zucker (g)	11,1
Eiweiß (g)	6,2
Ballaststoffe (g)	2,8
Salz (g)	0,88

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

Datum: 21.11.2025	Seite 1 von 4
Version Patissa vom 24.11.2025	
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;	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		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

Kann Spuren von Soja, 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 / ATG	140g		
Nettogewicht	8,4kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 60		
Verkaufseinheiten pro Palette	56 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 180,2 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit PE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Gedrehte Schnecke mit Mohn-Pudding-Füllung
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Struktur	Cremige Füllung

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM.

Hinweis

Tiefkühlprodukte, welche nicht explizit als fertig gebacken ausgelobt sind, müssen vor dem Verzehr einer ausreichenden Erhitzung unterzogen werden.

Datum: 21.11.2025	Seite 3 von 4
Version Patissa vom 24.11.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Backanleitung

Die Schnecken nach Möglichkeit 30-60 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im Anschluss je nach gewünschtem Bräunungsgrad unter Zugabe von Schwaden ca. 22-24 Minuten bei 180 Grad backen. Die genaue Backzeit hängt vom Ofentyp und der gewünschten Bräunung ab.

GVO / GMO

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

Bestätigungen

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.

Kontaminanten entsprechen den in der Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915 festgesetzten Grenzwerten.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 21.11.2025	Seite 4 von 4
Version Patissa vom 24.11.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	