



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Apfel-Kamm XL
Artikelnummer	360978
Verkehrsbezeichnung	Plundergebäck mit Apfelfüllung, vorgegart, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Rechteckig geformtes Plundergebäck gefüllt mit einer Apfelfüllung. Produktmaße: Länge: 17 cm +/- 1,5 cm; Breite: 7 cm +/- 1,5 cm; Höhe: 3 cm +/- 1,0 cm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	270 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304011358

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, 22% Apfelfruchtfüllung [88% Apfelwürfel, Zucker, Saftbinder (modifizierte Stärke), Zimt], Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, E471, E322, E330; Aroma; E160a, Wasser, Zucker, Hefe, Backcreme [Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, MAGERMILCHPULVER, Süßmolkenpulver (MILCH), Dextrose, Fettpulver (Palm, MILCH), Verdickungsmittel: Natriumalginat; E472b; Speisesalz, natürliches Vanille-Aroma, Trennmittel: Calciumsulfat; färbende Paprika- und Curcumaextrakte], Backmargarine (Palmfett, Wasser, Salz, E322, E330, Saftbinder (modifizierte Stärke), Backmittel (WEIZENKLEBER, WEIZENMEHL, E471, E472e, E341), Salz, Aroma.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1297 kJ/310 kcal
Fett (g)	16,8
davon gesättigt (g)	0,6
Kohlenhydrate (g)	34,2
davon Zucker (g)	9,0
Eiweiß (g)	4,4
Ballaststoffe (g)	2,3
Salz (g)	0,4

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

Datum: 20.05.2026	Seite 1 von 3
Version 1 vom 21.05.2026	
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 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 (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) 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 Eiern, Schalenfrüchten, Soja 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	150 g (+/- 10g)		
Nettogewicht	7,500 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 50		
Verkaufseinheiten pro Palette	40 Ktn., Palettenhöhe inkl. Palette: 206 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	rechteckig geformt, mit Kammstruktur, gefüllt mit einer Apfelfüllung	
Geruch	fruchtig, aromatisch, ohne Fremdgeruch	
Geschmack	fruchtig, ohne Fremdgeschmack	
Konsistenz/Struktur	Teig: typische Blätterung	Füllung: cremig, stückig

Zubereitungshinweis

Teiglinge ca. 30 Minuten antauen lassen, im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf 190°C abfallend ca. 18-20 Minuten backen, mit Dampf. Nach dem Aufbacken für den menschlichen Verzehr bestimmt.

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: 20.05.2026	Seite 3 von 3
Version 1 vom 21.05.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	