



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Kasten Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen
Artikelnummer	360998
Verkehrsbezeichnung	Dinkelbrot mit 4% Ölsamen, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Vorgebackenes Dinkelbrot in Kastenform, mit Sonnenblumenkernen. Ausbackgewicht: 500g
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	240 Tage
Produktionsland	EU
GTIN	4061304010641

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

DINKELmehl, Wasser, ROGGENmehl, Sonnenblumenkerne, HAFERflocken, DINKELvollkornschrot, DINKELvollkornsauerteig (DINKELvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen), Kartoffelpüreeflocken, DINKELvollkornmehl, Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser), DINKELflocken, Salz, Hefe, WEIZENkleber, Stabilisator Guarkernmehl, SESAM, Dextrose, GERSTENmalzschrot, Zucker, Traubenkonzentrat, Säureregulator Natriumdiacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1069 kJ 254 kcal
Fett (g)	4,3
davon gesättigt (g)	0,7
Kohlenhydrate (g)	41,7
davon Zucker (g)	2,8
Eiweiß (g)	9,0
Ballaststoffe (g)	5,9
Salz (g)	1,09

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

Datum: 13.02.2025	Seite 1 von 3
Version 1 vom 17.02.2025	
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	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		X
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		

Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Milch und Schalenfrüchte.

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	540g		
Nettogewicht	10,8 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 20		
Verkaufseinheiten pro Palette	44 Ktn. (11 Lagen), Palettenhöhe: 197,6 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Kastenbrot mit Sonnenblumenkernen
Geruch/Geschmack	arteigen

Mikrobiologie

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

Backempfehlung

20-30 Minuten antauen lassen. Im Nachgang 20 Min. bei 180°C mit Dampf backen.

Die genaue Backzeit hängt vom Ofentyp ab. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

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

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.

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

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 13.02.2025	Seite 3 von 3
Version 1 vom 17.02.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	