



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Kornquark-Stange
Artikelnummer	366052
Verkehrsbezeichnung	Quarkbrötchen mit Ölsamen, halbgebacken und tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Längliches Quarkbrötchen mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, bestreut mit Mohn Produktmaße: Länge: 16 +/- 1 cm; Breite: 7 +/- 1 cm; Höhe: 4,7 +/- 0,5 cm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	240 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304002516

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL [WEIZENMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300), WEIZENMALZMEHL], Wasser, 7% MAGERQUARK, 5% Sonnenblumenkerne, 4,1% ROGGENVOLLKORNSCHROT, 3% ROGGENMEHL, [ROGGENMEHL, ROGGENMALZMEHL], 2,4% Leinsamen, 2,3% SESAM, Backmittel [WEIZENMALZMEHL, Dextrose, Emulgatoren (E472e; E471), Stabilisator (E466), WEIZENMEHL, Säureregulatoren (E341), WEIZENQUELLMEHL, Rapsöl, Trennmittel (E551), Mehlbehandlungsmittel (E300)], 2% HAFERFLOCKEN, Salz, Hefe, 1,2% Mohn, Backmittel [WEIZENKLEIE, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Säuerungsmittel (E270), GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser)], 1% Sojaschrot.

Das Produkt kann Spuren von Ei und Schalenfrüchten sowie deren Erzeugnisse enthalten.

Datum: 16.08.2023	Seite 1 von 4
Version 8 vom 22.01.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1259,6 kJ 301,6 kcal
Fett (g)	7,3
davon gesättigt (g)	1
Kohlenhydrate (g)	45,9
davon Zucker (g)	1,6
Eiweiß (g)	10,5
Ballaststoffe (g)	5,3
Salz (g)	1,75

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

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;	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer	X	

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



a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;		
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	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

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	120 g		
Nettogewicht	6,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 25 (=50)		
Verkaufseinheiten pro Palette	36 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe: 2022 cm		
Verpackung	Karton mit Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Längliches Mehrkornbrötchen, mit Sesam und Mohn bestreut
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	-

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10^4$, Warnwert: $\leq 1 \times 10^4$,
----------------	-------	--

Datum: 16.08.2023	Seite 3 von 4
Version 8 vom 22.01.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: $\leq 1 \times 10$, Warnwert: $\leq 1 \times 10$
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: $\leq 5 \times 10^2$, Warnwert: $\leq 5 \times 10^2$
Hefen	KBE/g	Richtwert: $\leq 5 \times 10^2$, Warnwert: $\leq 5 \times 10^2$

Zubereitungshinweis

Das Produkt ca. 30 Minuten antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 190° C ca. 8-10 Minuten backen. Zweimal kurz Dampf geben und den Zug geschlossen lassen. Die Backzeit ist vom gewünschtem Bräunungsgrad bzw. Ofentyps abhängig.

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
Vegetarier	X		HALAL- Zertifikat		X
Veganer	X		KOSHER- Zertifikat		X
Halal		X			
Kosher		X			
Alkoholhaltig		X			

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: 16.08.2023	Seite 4 von 4
Version 8 vom 22.01.2024	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	