



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Mandelecken
Artikelnummer	366058
Verkehrsbezeichnung	Mürbeteig mit Mandeln, teilweise mit Kuvertüre überzogen, fertig gebacken, tiefgefroren.
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Mürbeteig in Form eines Dreiecks, mit Mandeln und Zartbitterkuvertüre. Produktmaße ca.: Länge 14cm, Breite 9,5 cm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304002561

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Margarine (Palmfett, Wasser, Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblumen, Palm), Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator Citronensäure), Instantmix mit MANDELN (getrockneter Glukosesirup, Traubenzucker, pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), Emulgator SOJALECITHINE), gehobelte und gestiftelte MANDELN, Puderzucker, Zartbitterkuvertüre (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator Lecithine (enthält SOJA), Bourbonvanille-Extrakt), pasteurisiertes VOLLEI, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Backpulver (Backtriebmittel Diphosphate, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Trennmittel Calciumcarbonat, WEIZENMEHL)

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	2058 kJ/ 421 kcal
Fett (g)	28
davon gesättigt (g)	8,2
Kohlenhydrate (g)	49
davon Zucker (g)	29
Eiweiß (g)	8,1
Ballaststoffe (g)	3,7
Salz (g)	0,31

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

Datum: 21.10.2025	Seite 1 von 3
Version Patissa vom 21.10.2025	
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 Pflanzenölsäuren gewonnenen Phytosterinolester aus Sojabohnenquellen;	X	
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	X 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	kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Kann Spuren von Milch, Haselnuss, Walnuss, Pistazie und Lupine enthalten.

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können auch bei Mandeln vereinzelt Mandelschale oder Teile davon enthalten sein.

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 gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* Kk = Kreuzkontamination möglich



Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK / ATG	100g		
Nettogewicht	3200g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 Tray á 32		
Verkaufseinheiten pro Palette	135 Ktn. (15 Lagen), Palettenhöhe: 170 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit PE-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	hellbraun bis dunkelbraun gebackene Mürbeteigdreiecke mit Mandeln und Zartbitterkuvertüre
Geruch	arttypisch, süßlich, nach Mandeln, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, süßlich, nach Mandeln, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	mürbe

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Werte dieses Artikels entsprechen den Richt- und Warnwerten der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Auftauanleitung

Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen.

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: 21.10.2025	Seite 3 von 3
Version Patissa vom 21.10.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	