



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	366069
Artikelnummer	TK Pfauenaugen
Verkehrsbezeichnung	Mürbeteiggebäck mit 41% Marzipan-Makronenmasse und 8,9% Erdbeerkonfitüre, fertig gebacken, tiefgefroren.
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Traditionelles Feingebäck, bestehend aus Mürbeteig mit Marzipan-Makronenmasse und Erdbeerkonfitüre.
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
Zolltarifnummer	19059030
GTIN	4061304010412

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Marzipan 41% (**47,7% Mandeln**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, **Bittermandel**), **Weizenmehl**, Zucker, **Butter**, Erdbeer-Konfitüre 8,9% (Erdbeeren 72%, Geliermittel für Fruchtaufstriche (Geliermittel Pektin, Dextrose)), **Hühnereiklar**, Trinkwasser, **pasteurisiertes Vollei**, Glasur (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel Pektin [E440], Säuerungsmittel Zitronensäure [E330], Aroma, Konservierungsstoff Kaliumsorbat [E202], färbender Karottenextrakt).

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1639 kJ 392 kcal
Fett (g)	19
davon gesättigt (g)	6,3
Kohlenhydrate (g)	46
davon Zucker (g)	33
Eiweiß (g)	7,7
Ballaststoffe (g)	3
Salz (g)	0,03

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

Datum: 29.04.2025	Seite 1 von 3
Version 2 vom 05.05.2025	
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 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;	X	
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

Das Produkt kann Spuren von Soja, anderen Schalenfrüchten und Lupinen 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	150g		
Nettogewicht	3600g		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 12 (=24)		
Verkaufseinheiten pro Palette	96 Ktn. (12 Lagen), Palettenhöhe: 136 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit PE-Innenfolie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Rundes hellbraunes Mürbeteiggebäck mit Marzipan Makronenmasse und Erdbeerkonfitüre
Geruch	Arttypisch nach Mürbeteiggebäck, leicht fruchtig, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch nach Mürbeteiggebäck, leicht fruchtig, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Tiefgekühlt

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Richt- und Warnwerten der DGHM.

Zubereitungshinweis

Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur 60 Minuten 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: 29.04.2025	Seite 3 von 3
Version 2 vom 05.05.2025	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	