



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Knusperstangen XL
Artikelnummer	367999
Verkehrsbezeichnung	Weizengebäckstange gefüllt, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Knusprige Weizengebäckstange mit würziger Schinken-Snackfüllung, vorgegart Produktmaße: ca. Länge: 220 mm, Breite: 30 mm, Höhe: 20 mm Ausbackgewicht: 100-105g
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	1901 2000
GTIN	4061304002684



Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Emulgator (Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure E 330, Weinsäure E 334), Farbstoff (β-Karotin) natürliches Aroma)). Backmittel (WEIZENGLUTEN, Traubenzucker, WEIZENMEHL, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verestert mit Mono- und Diacetylweinsäure E 472e), ROGGENMALZ geröstet, SÜßMOLKENPULVER, MOLKENERZEUGNIS, WEIZENQUELLMEHL, Bohnenmehl, Rapsöl, Rieselhilfe (Calciumcarbonat E 170), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E 300), Enzyme)), Hefe, jodiertes Steinsalz (E500, E535).

Füllung ca. 28%: Snackcreme (Wasser, Schinkenwürfel 15 % im Füllungsanteil (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Gewürze (Knoblauch, SELLERIE, Zwiebel), Dextrose, Konservierungsstoff (Kaliumnitrat, Buchenholzrauch)), Backmittel (SÜßMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Palmfett, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E450), Zucker, Gewürz, Karottenextrakt, Carthamusextrakt, Röstzwiebel (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL), GOUDA (KUH MILCH, Kartoffelstärke, Salz, MILCHSÄUREBAKTERIEN, Lab).

Dekor: Mohn, SESAM.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1240 kJ 297 kcal
Fett (g)	15
davon gesättigt (g)	6,4
Kohlenhydrate (g)	30,1
davon Zucker (g)	4,2
Eiweiß (g)	8,3
Ballaststoffe (g)	4
Salz (g)	1,1

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

Datum: 15.09.2026	Seite 2 von 5
Version 7 vom 17.09.2026	
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		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,	Kk	
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 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	Kk	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchte 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	110 g (Toleranz 10g)		
Nettogewicht	4,400 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 Btl. á 40		
Verkaufseinheiten pro Palette	96 Ktn. (12 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1896mm		
Verpackung	Wellpappkarton mit PE-LD-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Teigling, grau- weiß, goldbraun (gebacken)
Geruch	typisch nach Schinken und Zwiebel
Geschmack	Arttypisch, würzig
Konsistenz/Struktur	Lockerer, knuspriger Plunderteig

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	8,5 x 10 ⁶ (PC-Agar, 72 h, 30° C)
Enterobacteriaceae	KBE/g	6,0 x 10 ² (VRBD-Agar, 48 h, 37° C)
Escherichia coli	KBE/g	< 1 x 10 (chromogener Agar, 24 h, 37° C)
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	< 1 x 10 ² (BP-Agar, 48 h, 37° C)
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	< 1 x 10 ² (MYP-Agar, 24 h, 30° C)
Listeria monocytogenes	KBE/g	< 1 x 10 ² (ALOA- und Palcam-Agar, 48 h, 37° C)
Salmonellen	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	< 2 x 10 ² (YGC-Agar, 96 h, 25° C)
Hefen	KBE/g	8,0 x 10 ⁶ (YGC-Agar, 96 h, 25° C)

Datum: 15.09.2026	Seite 4 von 5
Version 7 vom 17.09.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	



Zubereitungshinweis

10 Minuten antauen lassen, bei 190°C ca. 15 - 17 Minuten mit Dampf (ca. 60 ml) backen.
Die Backzeit ist vom Ofentyp abhängig.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Je nach Ofen austesten.

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.

Nicht geeignet für Vegetarier/Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.

Datum: 15.09.2026	Seite 5 von 5
Version 7 vom 17.09.2026	
Hergestellt für ▪ Jung & Schmitt GmbH Nachf. ▪ Frankfurter Str. 58 ▪ 61137 Schöneck	