



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Spezifikation

Art.-Nr:	4668
Versionsdat	18.09.2023
Seite:	1

<b>1. Produktbezeichnung:</b>	Wellenreiter hell (Creapane® crustico bright)
<b>Kundenartikelnummer:</b> <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	<b>Zolltarifnummer:</b> 19059030
<b>2. Bezeichnung des Lebensmittels</b> (gem. EU VO 1169/2011):	Wheat roll, prebaked. Deep frozen product.
	Tiefgefroren -18°C

<b>3a. Zutatenliste</b> <b>(Anlieferzustand):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, Salz.
<b>3b. Zutatenliste</b> <b>(fertig gebacken):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, Salz.
<b>4. Spurenallergene:</b> <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE),
<b>5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:</b> <small>(Anlieferzustand)</small>	-
<b>6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:</b>	WEIZENMEHL 100%
<b>7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:</b>	kein
<b>8. Deklarationspflichtige Allergene:</b> <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält WEIZENMEHL. Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE), SESAMsamen enthalten.

	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		
	1019 kJ	241kcal	1096 kJ	260kcal	1096 kJ	260kcal	100
<b>9. Nährwertangaben:</b> Energie (kJ / kcal):							(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
Fett (g):	1,3		1,4		1,4		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	0,3		0,3		0,3		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	48,0		52,0		52,0		
davon Zucker (g):	1,7		1,8		1,8		
Ballaststoffe (g)	2,2		2,3		2,3		
Eiweiß (g):	8,1		8,6		8,6		
Salz (g):	1,6		1,7		1,7		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>							Literaturwerte

**10. Zubereitungsanleitung:**

Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca. +22°C) within 20-30 minutes. Temperature inside oven 240°C, baking temperature 185-195°C, time 10 min

Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom JEWEILIGEN OFEN ab. Nach dem Auftauen NICHT wieder einfrieren. Nach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder GUT VERSCHLIEßEN, um Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen?  ja  nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

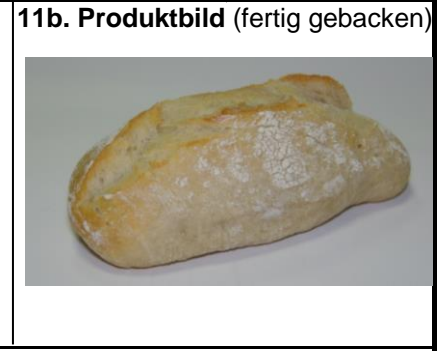
Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	60x40	60x60	80x60

DEH-Backprogramm:

**11a. Produktbild (TK-Zustand)**



**12. Verpackung / Palettenschema:**

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...):

Verpackung: **Karton** Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

**Zus. Inhalt** (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) Gewicht:

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

Palettenhöhe (inkl. Palette):  mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):  kg

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen:  mm insgesamt

keine vorhanden  kg insgesamt

**Foto versandfertige Palette:**



**Foto Karton:**



**Endverbraucherpackungen:** Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text"/>
---	----------------------	----------------------------------	----------------------

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:  Tage

Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:  Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

**14. Stückgewicht, Größe:**

	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	105,0	110,0	141,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):	95,0	100,0	131,0			
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	14,5	16,0	17,5			
Breite (cm):	7,0	8,0	9,0			
Höhe (cm):	4,0	5,0	6,0			
Durchmesser (cm):						



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Spezifikation

Art.-Nr:	4668
Versionsdatum:	18.09.2023
Seite:	3

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- vorgebacken / par-baked     
  vorgegart / pre-proofed     
  fertig gebacken / fully baked  
 backfertig / ready to bake     
  Teigling / dough piece     
  gegart / baked

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Rectangular or square shape, cream to brown crust sprinkled with flour or grains with possible cracks on the surface
Innere Beschaffenheit:	Regular colour crumb, open crumb structure with irregular thin-walled cells
Geruch und Geschmack:	Typical for this group of product and raw materials used to production.

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	surface
Innere Beschaffenheit:	Regular colour crumb, open crumb structure with irregular thin-walled cells
Geruch und Geschmack:	Typical for this group of product and raw materials used to production.

Können bspw. Olivensteine, Kirschkkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein       ja, und zwar: \_\_\_\_\_

Wenn ja, bitte auf dem Etikett ergänzen: **Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt XXX oder Teile davon enthalten sein.**

### 17. Allergenmanagement (bitte ankreuzen)

Kategorie	It. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasan-Weizen...), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>wheat</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>hazelnuts and walnuts</u>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer      
 MHD      
 Chargennummer

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

300000015

## 19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Öko-Kontrollstellennummer:		
Für vegane* Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimische Ernährung geeignet? (enthält keine Zutaten oder Erzeugnisse aus Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewonnen aus Schwein, kein Fleisch, und keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Aromen; Bei der Produktion werden keine Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine alkohol.Reinigungsmittel verwendet)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Auf Stein gebacken?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?		
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht	Anteil Kakao (in %)

Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

<b>21. Export:</b>	
Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

## 22. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, der LMIV, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Eingesetzte Enzyme sind ebenso GVO frei. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Specification

Art.-Nr:	4668
date of version:	18.09.2023
Page	5

**E1. Product name:** Wellenreiter hell (Creapane® crustico bright)

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059030  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011):  
 Wheat roll, prebaked. Deep frozen product.  
 Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (as delivered):**  
(in descending order)  
 WHEAT flour, water, potato flakes, salt, yeast

**E3b. List of ingredients: (ready-baked):**  
(in descending order)  
 WHEAT flour, water, potato flakes, salt, yeast

**E4. Trace allergens:**  
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)  
 EGG, MILK (including LACTOSE, SOYBEANS, SESAME seeds and NUTS)

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g		values per portion of g:		100
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1096 kJ	260kcal	1096 kJ	260kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) within 20-30 minutes. Temperature inside oven 240°C, baking temperature 185-195°C, time 10 min  Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 240 convection oven temperature (°C): 185-195 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 10
<small>(ready-baked)</small>	fat (g):	1,4	calculated automatically	1,4		
	of which saturates (g):	0,3		0,3		
	carbohydrate (g):	52,0		52,0		
	of which sugars (g):	1,8		1,8		
	fibre (g):	2,3		2,3		
	protein (g):	8,6		8,6		
	salt (g):	1,7	1,7			
Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED. Do NOT REFREEZE once defrosted. After taking some products out of the inner bag, please CLOSE the bag afterwards to avoid humidity loss and freezer burn.						

**E12. packaging/pallet scheme:** (values are taken mainly from page 2)

amount/carton: 50 pieces in case of sub-unit - number: 1x50 pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**  
**carton** weight: 670 g material: carton  
 outer dimensions: 585x385x235 mm  
**bag/tray** weight: 0,3 g material: HDPE translucent blue  
 outer dimensions: 620x875 mm

net weight per carton: 5,5 kg gross weight per carton: 6,202 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück  
 number of cartons per pallet: 28 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 173,65 kg  
 pallet height (incl. Palette): 1945 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691646680 interlayers: 0 mm overall  
 GTIN Code box: 4020691146685  no interlayers 0 kg overall  
 GTIN Code piece: 4020691046688

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days  
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: 0 days  
 After defrosting, at room temperature: 0 day(s)  
 After baking, at room temperature: 1 day(s)

Specific information concerning storage after baking:  
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)