

**1. Produktbezeichnung:** Wellenreiter dunkel (Crustico creapane® dark)

**Kundenartikelnummer:** (vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht) **Zolltarifnummer:** 19059080

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011): Weizenbrötchen mit 10% Körnern, vorgebacken, tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):**  
 (in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL, Wasser, Leinsaat, SESAMsamen, Kartoffelflocken, Salz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), geröstetes WEIZENMALZMEHL

**3b. Zutatenliste (fertig gebacken):**  
 (in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL, Wasser, Leinsaat, SESAMsamen, Kartoffelflocken, Salz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), geröstetes WEIZENMALZMEHL

**4. Spurenallergene:**  
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE),

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**  
 (Anlieferungszustand)

Samen 10%

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

WEIZENMEHL 100%

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**

kein

**8. Deklarationspflichtige Allergene:**  
 (zur losen Abgabe)

Enthält WEIZENMEHL, SESAMsamen, GERSTENMALZ, WEIZENMALZMEHL.  
 Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH

9. Nährwert: Energie (kJ / kcal): angaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		100 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	1105 kJ	262kcal	1172 kJ	279kcal	1172 kJ	279kcal	
Fett (g):	5,3		5,6		5,6		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	0,6		0,7		0,7		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	43,0		46,0		46,0		
davon Zucker (g):	1,7		1,8		1,8		
Ballaststoffe (g)	2,5		2,7		2,7		
Eiweiß (g):	9,3		9,9		9,9		
Salz (g):	1,4		1,5		1,5		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte) Literaturwerte

**10. Zubereitungsanleitung:**

Das Produkt sollte auf Backbleche gelegt und bei Raumtemperatur (ca. +22°C) innerhalb von 20-30 Minuten aufgetaut werden. Temperatur im Ofen 240°C, Backtemperatur 185-205°C. Backzeit 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)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

DEH-Backprogramm:

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

**11b. Produktbild (fertig gebacken)**



**12. Verpackung / Palettenschema:**

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück

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

**Verpackung:**

**Karton** Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

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

Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

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

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:


GTIN-Code Stück:

Zwischeneinlagen:  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):	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):
---	----------------------------------

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="204"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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
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		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
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):						



## 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:	Längliche Form, ähnlich einem Rechteck, auf dem oberen natürlichen Riss. Cremefarbene bis hellbraune Kruste
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige Farbkrumme, offene Krumenstruktur mit unregelmäßigen dünnwandigen Zellen
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Gruppe von Produkten und Rohstoffen, die zur Herstellung verwendet werden.

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Längliche Form, ähnlich einem Rechteck, auf dem oberen natürlichen Riss. Goldene bis braune Kruste
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige Farbkrumme, offene Krumenstruktur mit unregelmäßigen dünnwandigen Zellen
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Gruppe von Produkten und Rohstoffen, die zur Herstellung verwendet werden.

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne 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 wallnuts</u>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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-Kontrollstellenummer:			
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 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"/> B&C	<input type="checkbox"/> für nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> für 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

## 21. Export:

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:	4669
date of version:	15.09.2023
Page	5

**E1. Product name:**

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:**

(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food**   
 (according to EU VO 1169/2011):

**E3a. List of ingredients:**  
**(as delivered):**  
 (in descending order)

**E3b. List of ingredients:**  
**(ready-baked):**  
 (in descending order)

**E4. Trace allergens:**  
  
 (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

(values are taken from page 1)	values per 100g		values per portion of g: <input type="text" value="100"/>	
<b>E9. Nutritional values:</b> energy (kJ / kcal):	1172 kJ	279kcal	1172 kJ	279kcal
fat (g):	5,6	calculated automati- cally	5,6	<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
of which saturates (g):	0,7		0,7	
carbohydrate (g):	46,0		46,0	
of which sugars (g):	1,8		1,8	
fibre (g):	2,7		2,7	
protein (g):	9,9		9,9	
salt (g):	1,5		1,5	
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.				
		Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): <input type="text" value="240"/> convection oven temperature (°C): <input type="text" value="185-195"/> rack oven (minutes): <input type="text" value="0"/> convection oven time (minutes): <input type="text" value="10"/>		

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

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

**packaging:**

**carton** weight:  g material:   
 outer dimensions:  mm

**bag/tray** weight:  g material:   
 outer dimensions:  mm

net weight per carton:  kg gross weight per carton:  kg

number of cartons per layer:  Stück number of layers per pallet:  Stück  
 number of cartons per pallet:  Stück weighth of whole pallet (excl. pal.):  kg  
 pallet height (incl. Palette)  mm (max. 1950mm!!)

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

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	<input type="text" value="204"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)

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