



## Spezifikation

Art.Nr:	0411
Versionsdatum:	2022.03.21
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:** Laugenstangen, 90g, vorgegart (mit Salzbeipack), ungeschnitten

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19012000  
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Laugengebäck, tiefgefroren  
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Palmfett, Salz, Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, SüßMOLKENpulver, Emulgatoren E472e\*, E322; Säureregulator E170, GERSTENmalzextrakt, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme: Alpha-Amylase, Glukose-Oxidase; Säureregulator E524.  
 inkl 2x40 g Salzbeipack \*pflanzlich

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

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Palmfett, Salz, Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, SüßMOLKENpulver, Emulgatoren E472e\*, E322; Säureregulator E170, GERSTENmalzextrakt, Säureregulator E524.  
 inkl 2x40 g Salzbeipack \*pflanzlich

**4. Spurenallergene:** EI, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL,HASELNUSS), SESAM, SOJA  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100 % WEIZEN

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**  
Emulgatoren: E472e, E322; Säureregulatoren: E170, E524

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:**  
(zur losen Abgabe)  
Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN,GERSTE), MILCH (erzeugnisse). Kann spuren von EI, SCHALENFRÜCHTEN (MANDEL, HASELNUSS), SESAM und SOJA enthalten

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		76
Energie (kJ / kcal):	1154 kJ	273kcal	876 kJ	207kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	2,6		2,0		
davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,2		0,9		
Kohlenhydrate (g):	53,3		40,5		
davon Zucker (g):	1,6		1,2		
Ballaststoffe (g)	2,2		1,7		
Eiweiß (g):	7,9		6,0		
Salz (g):	1,4		1,1		



## Spezifikation

Art.Nr:	0411
Versionsdatum:	2022.03.21
Seite:	2

**10. Zubereitungsanleitung:** Die Teiglinge ca. 15-20 Minuten auftauen lassen, danach im vorgeheizten Ofen nach Bedarf mit Hagelsalz bestreuen und wie folgt backen.

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)

Backprogramm:

**11. 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

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:   
 Außenmaße:  mm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

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

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

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen:  mm insgesamt

EAN-Code Karton:

keine vorhanden  kg insgesamt

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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):  Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="122"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="81"/>	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:**

Einzelstück gesamt (in g):  
 davon Füllung (in g):  
 davon Dekor (in g):  
 Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="85,0"/>	<input type="text" value="90,0"/>	<input type="text" value="95,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="72,7"/>	<input type="text" value="76,5"/>	<input type="text" value="80,3"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):  
 Breite (cm):  
 Höhe (cm):  
 Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="17,0"/>	<input type="text" value="18,5"/>	<input type="text" value="20,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="2,5"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="2,5"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>





**15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)**

- Halb- / vorgebackenes Produkt       vorgegartes Produkt  
 unegartes Produkt (roh/backfertig)       fertig gebackenes Produkt       fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

**16. Sensorische Merkmale**

**im Anlieferungszustand**

Äußere Beschaffenheit:	helle Laugenstangenteigling
Innere Beschaffenheit:	Fest, durchgefroren
Geruch und Geschmack:	arteigener Rohteig

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	Goldbraun gebackene Stangenform
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßig gelockert, durchgebacken
Geruch und Geschmack:	arteigen, salzig-laugig, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

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	lt. 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"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
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:

--



**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"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<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"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

\*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

**20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)**

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG <input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> gar nicht			
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	1,3		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"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> gar nicht			Anteil Kakao (in %)

<b>Kategorie Ei: 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		

**21. 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 8-58203 Gevelsberg-Tel. (02332) 7576-0  
 E-Mail: info@entrup-hasselbach.de  
 Internet: www.entrup-hasselbach.de

## Specification

Art.Nr:	0411
date of version:	2022.03.21
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)

WHEAT flour, water, yeast, palm fat, salt, sugar, dextrose, pregelatinized WHEAT flour, sweet WHEY powder, emulsifiers E472e\*, E322; acidity regulator E170, BARLEY malt extract, flour treatment agent E300, enzymes: alpha-amylase, glucose-oxidase; acidity regulator E524.  
 \*vegetable incl 2\*40 g packaged salt

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

WHEAT flour, water, yeast, palm fat, salt, sugar, dextrose, pregelatinized WHEAT flour, sweet WHEY powder, emulsifiers E472e\*, E322; acidity regulator E170, BARLEY malt extract, acidity regulator E524.  
 \*vegetable incl 2\*40 g packaged salt

**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:		76	
<b>E9. Nutritional values:</b> energy (kJ / kcal):	1154 kJ	273kcal	877 kJ	207kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Let the dough pieces thaw for ca. 15-20 minutes. Sprinkle them and bake as follows.  Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): <input type="text" value="150"/> convection oven temperature (°C): <input type="text" value="170"/> rack oven (minutes): <input type="text" value="15"/> convection oven time (minutes): <input type="text" value="17"/>	
fat (g):	2,6	calculated automati- cally	2,0			
of which saturates (g):	1,2		0,9			
carbohydrate (g):	53,3		40,5			
of which sugars (g):	1,6		1,2			
fibre (g):	2,2		1,7			
protein (g):	7,9		6,0			
salt (g):	1,4		1,1			
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:  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 weight of whole pallet (excl. pal.):  kg  
 pallet height (incl. Palette):  mm (max. 1950mm!!)

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

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

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