



Spezifikation

Art.Nr:	0567
Versionsdatum:	04.02.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Premium Berliner Schokokreme 90g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059070
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Fettgebäck mit Schokolade und kakaohaltiger Fettglasur, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

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

Teig: WEIZENMEHL, Palmfett, Wasser, Zucker, Hefe, Sonnenblumenöl, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, EIALBUMINPULVER, Stabilisatoren: E412, E415, E466; Emulgatoren: E471, E472e, E481; SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Farbstoff: E160a; Mehlbehandlungsmittel: E300. Füllung 27%: Füllung mit Schokolade 16% (Zucker, pflanzliche Fette (Sonnenblume, Palm), mageres Kakaopulver 3,3%, SÜßMOLKENPULVER, Schokolade 1,6% (Zucker, Kakaomasse), Maisstärke, Emulgator: E442; natürliches Vanillearoma), Wasser, Zucker, Maisstärke, MAGERMILCHPULVER, MILCHTROCKENMASSE, Stabilisator: E401; Salz, Säuerungsmittel: E330. Glasur 6,6%: Zucker, pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palmkern), mageres Kakaopulver 0,6%, VOLLMILCHPULVER, natürliche Aromen, Stabilisator: E492; Emulgator: E322. Dekor 4,4%: Zucker, weiße Schokolade 0,71% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322; natürliches Aroma), dunkle Schokolade 0,71% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, wasserfreie BUTTER, Emulgatoren: E322, E476; natürliches Aroma), Milkschokolade 0,71% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren: E322, E476; natürliches Aroma), Verdickungsmittel: E414.

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

s. 3a

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

Kann Spuren von SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

27% Füllung mit 1,6% Schokolade; 4,4% Dekor (mit 0,71% weiße Schokolade, 0,71% dunkle Schokolade und 0,71% Milkschokolade)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Säuerungsmittel: E330. Backtriebmittel: E450, E500. Emulgatoren: E471, E472e, E481, E442, E322, E476. Stabilisatoren: E412, E415, E466, E401, E492. Verdickungsmittel: E414. Farbstoff: E160a. Mehlbehandlungsmittel: E300.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), MILCH (-erzeugnisse), Ei (-erzeugnisse). Mit Farbstoff. Kann Spuren von SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		90
		1719	411	1547	370	(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	23,0		20,7		} <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	7,7		6,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	42,0		37,8		
	Kohlenhydrate (g):	12,0		10,8		
	davon Zucker (g):	1,7		1,5		
	Ballaststoffe (g)	6,9		6,2		
	Eiweiß (g):	1,50		1,4		
	Salz (g):					



Spezifikation

Art.Nr:	0567
Versionsdatum:	04.02.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Auftauen: 60-75 Minuten, bei Zimmertemperatur.
	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:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

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 Kartons pro Palette: Stück
 Palettenhöhe (inkl. Palette) mm (max. 1950mm!!)

Anzahl Lagen pro Palette: Stück
 Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

EAN-Code Transit (nur für intern):
 EAN-Code Karton:

Zwischenlagen: mm insgesamt
 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):
<input type="text"/>	<input type="text"/>

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="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	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):	80,0	90,0	100,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,8	4,2	4,7			
Durchmesser (cm):	8,6	9,2	9,8			



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: _____
 Innere Beschaffenheit: _____
 Geruch und Geschmack: _____

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: _____ rundes Fettgebäck mit kakaohaltiger Fettglasur und Schokoladenfüllung
 Innere Beschaffenheit: _____ elfenbeinfarbener Teig, dunkelbraune Füllung
 Geruch und Geschmack: _____ nach Kakao, schokoladig

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

L-8336024-12



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

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	wenn ja, welches 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"/>	wenn ja, welches 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SG / MB
Menge Palm-öl/fett (in %): 12,30%		Menge Palm-kernöl (in %): 1,20%	Menge Palm-ölderivate (in %): 0,20%
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		Anteil Kakao (in %): 5,60%	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
			0,47%
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Käfighaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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.