

Art.-Nr:	88801065
Versionsdatum:	13.01.2022
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011):

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

WEIZENmehl, Wasser, Kürbiskerne (7,3%), Kartoffelflocken (7,3%),
ROGGENmehl, Hefe, Sonnenblumenkerne, Salz, Verdickungsmittel
Guarkernmehl, WEIZENspeisekleie, ROGGENflocken, HAFERflocken,
GERSTENmalzmehl, WEIZENröstmalzmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgator Mono-
und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren *.
* pflanzlicher Ursprung

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

WEIZENmehl, Wasser, Kürbiskerne (8%), Kartoffelflocken (8%),
ROGGENmehl, Hefe, Sonnenblumenkerne, Salz, Verdickungsmittel
Guarkernmehl, WEIZENspeisekleie, ROGGENflocken, HAFERflocken,
GERSTENmalzmehl, WEIZENröstmalzmehl, WEIZENmalzmehl,
Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden
von Speisefettsäuren *.
* pflanzlicher Ursprung

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

Anlieferungszustand: Kürbiskerne 7,3% und Kartoffelflocken 7,3%;
fertig gebacken: Kürbiskerne 8% und Kartoffelflocken 8%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

Weizen : Roggen 95 : 5 %

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Mono- und
Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

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

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer). Kann
Spuren von Sesam enthalten

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		80 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
		1273 kJ	302kcal	
Energie (kJ / kcal):				} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	6,3		5,0	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,4		1,1	
Kohlenhydrate (g):	47,0		37,6	
davon Zucker (g):	4,9		3,9	
Ballaststoffe (g):	5,5		4,4	
Eiweiß (g):	11,6		9,3	
Salz (g):	1,3		1,04	
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)				

10. Zubereitungsanleitung: Den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Die Brötchen direkt auf ein Backblech legen und ohne anzutauen in den vorgeheizten Ofen schieben. Im Heißluftofen bei 180°C für 12 Minuten 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)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
Backprogramm:	<input type="text"/>		



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

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

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

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 Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/> Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/> 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):		85,0	
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		80,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	8,5	9,0	9,5			
Breite (cm):	8,0	8,5	9,0			
Höhe (cm):	4,0	4,4	4,8			
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rechteckige, mit Kürbiskernen und Kartoffelflocken bestreute Brötchen, Oberfläche leicht gerissen, hellbraun,
Innere Beschaffenheit:	leicht bräunliche Krume mit Ölsaaten, ziemlich gleichmäßige, mittlere Porung
Geruch und Geschmack:	arteigen, nach frischem Weizengebäck und Kürbiskernen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rechteckige, mit Kürbiskernen und Kartoffelflocken bestreute Brötchen, Oberfläche leicht gerissen, mittelbraun
Innere Beschaffenheit:	leicht bräunliche Krume mit Ölsaaten, ziemlich gleichmäßige, mittlere Porung
Geruch und Geschmack:	arteigen, nach frischem Weizengebäck und Kürbiskernen

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: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 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 type="checkbox"/> wenn ja, welche:
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:

MHD: TT.MM.JJJJ / Werkscode, Liniencode, julianischer Prod-Tag/Uhrzeit, SAP
 Chargennummer

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	
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"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, <u>nicht</u> 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 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"/> 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 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: Haltungsform (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.