

| | |
|---|---|
| 1. Produktbezeichnung: | Zimtschnecke glasiert 110g, fertig gebacken |
| Kundenartikelnummer: <small>(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small> | Zolltarifnummer: 19059070 |
| 2. Bezeichnung des Lebensmittel: <small>(gem. EU VO 1169/2011):</small> | Plunderteig mit ZuckerZimt Füllung, Aprikotiert und glasiert mit Fondant, fertig gebacken, Tiefgefroren |
| | Tiefgefroren -18°C |

3a. Zutatenliste

(Anlieferungszustand):

(in absteigender Reihenfolge)

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Salz (1,0%); Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Säuerungsmittel (Citronensäure); Farbstoff (Carotine); natürliches Aroma, VOLLEI, Zucker, Hefe, SÜßMOLKEPULVER, Salz, WEIZEN (WEIZENGLUTEN, WEIZENFASERN), LACTOSE, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Natrium-Carboxymethylcellulose, Xanthan), Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Cystein), Enzyme. Füllung: Wasser, Paniermehl, Modifizierte Kartoffelstärke, WEIZENQuellmehl, HühnerEiweißpulver, Natriumbicarbonat, Speisesalz, natürliches Karamellaroma, Säureregulator Calciumacetat, Zucker fein, Zimt. Fruchtglasur: (Aprikosen, Wasser). Zuckerglasur: (Zucker, Glukosesirup, Wasser).

3b. Zutatenliste

(fertig gebacken):

(in absteigender Reihenfolge)

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm; Raps); Wasser; Salz (1,0%); Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Säuerungsmittel (Citronensäure); Farbstoff (Carotine); natürliches Aroma, VOLLEI, Zucker, Hefe, SÜßMOLKEPULVER, Salz, WEIZEN (WEIZENGLUTEN, WEIZENFASERN), LACTOSE, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator (Natrium-Carboxymethylcellulose, Xanthan), Dextrose, MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Cystein), Enzyme. Füllung: Wasser, Paniermehl, Modifizierte Kartoffelstärke, WEIZENQuellmehl, HühnerEiweißpulver, Natriumbicarbonat, Speisesalz, natürliches Karamellaroma, Säureregulator Calciumacetat, Zucker fein, Zimt. Fruchtglasur: (Aprikosen, Wasser). Zuckerglasur: (Zucker, Glukosesirup, Wasser).

4. Spurenallergene:

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

Sesam, Schalenfrüchten, Soja und deren Erzeugnisse daraus enthalten.

5. QUID - Wertgebende

Bestandteile nach LMIV:

(Anlieferungszustand)

Zimtfüllung ca, 13%

6. Zusammensetzung des

Getreidemahlerzeugnisses:

Weizenmehl 100%

7. Zusatzstoffe im fertig

gebackenen Produkt:

Stabilisator (E466, E415), modifizierte Stärke (E1414), Natriumbicarbonat (E500), Säureregulator (E 263), Calciumacetat (E263).

8. Deklarationspflichtige

Allergene:

(zur losen Abgabe)

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), EI, MILCH. Kann Spuren von SESAM, SOJA, Nüssen und SCHALENFRÜCHTEN und deren Erzeugnissen enthalten.

| 9. Nährwert-Energie (kJ / kcal): angaben: | Angaben pro 100g (TK) | | Angaben pro 100g (fertig geb.) | | Angaben pro Portion von g: | | 110 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> | |
|--|-----------------------|---------|--------------------------------|---------|----------------------------|---------|--|----------------|
| | 880 kJ | 179kcal | 880 kJ | 179kcal | 968 kJ | 187kcal | | |
| Fett (g): | 3.7 | | 3.7 | | 4.1 | | } <i>automat. Berechnung</i> | |
| davon ges. Fettsäuren (g): | 0.5 | | 0.5 | | 0.6 | | | |
| davon einfach unges. Fettsäuren (g): | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | |
| Kohlenhydrate (g): | 36.3 | | 36.3 | | 39.9 | | | |
| davon Zucker (g): | 5.8 | | 5.8 | | 6.4 | | | |
| Ballaststoffe (g): | 1.8 | | 1.8 | | 2.0 | | | |
| Eiweiß (g): | 5.4 | | 5.4 | | 5.9 | | | |
| Salz (g): | 0.1 | | 0.1 | | 0.1 | | | |
| organische Säure (ml): | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | |
| Poly valenter Alkohol (ml): | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | |
| Ethylalkohol (ml): | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | |
| Stärke (g): | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | |
| Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte) | | | | | | | | Literaturwerte |

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: | fest, tiefgefroren |
| Innere Beschaffenheit: | fest, tiefgefroren |
| Geruch und Geschmack: | artypisch nach Plunder mit Zimtgeschmack |

fertig gebacken

| | |
|------------------------|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Farbe goldgelb, Teig splittig mit Fondant bedeckt |
| Innere Beschaffenheit: | weich, splittig, Zimt |
| Geruch und Geschmack: | artypisch nach Plunder mit Zimtgeschmack |

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 | 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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> wenn ja, welche: _____ |
| 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 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:

01.11.2021-305

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

| Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen | Ja | Nein | Welches Bio Siegel? |
|---|------------------------------|--------------------------|--|
| Bio-Zertifizierung? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Öko-Kontrollstellennummer: | | | |
| Für vegane* Ernährung geeignet? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Halal-Zertifizierung? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern) | <input type="checkbox"/> | <input 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 type="checkbox"/> | Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]? |
| Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Auf Stein gebacken? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Zertifikatsnummer |
| Wenn ja, wie : | FSC-STD-40-004 (Version 3.0) | | GFA-COC-002447 |
| Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet? | 99.43 | | |
| 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"/> G | <input type="checkbox"/> B | <input type="checkbox"/> &C | <input type="checkbox"/> ir nicht |
| Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): | 12 | 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"/> 3 | <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> &C | <input type="checkbox"/> ar 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 |
| Europäische Masthuhn-Initiative | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

| | |
|---|---|
| 21. Export: | |
| Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar? | <input type="checkbox"/> Ja <input 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.

| | |
|---|--|
| E1. Product name: | Cinnamon Bun Glazed 110g, fully baked |
| Art. nr. customer: | |
| customs tariff number: | 19059070 |
| <small>(can be added by customer itself)</small> | |
| E2. Name of the food <small>(according to EU VO 1169/2011):</small> | Danish pastry with sugar-cinnamon filling, apricot and glazed with fondant, ready-baked, deep-frozen |
| | Deep frozen -18°C |

| | |
|--|---|
| E3a. List of ingredients: (as delivered): <small>(in descending order)</small> | Dough: WHEAT FLOUR, water, vegetable oils and fats (palm; rapeseed); Water; salt (1.0%); emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids); acidifier (citric acid); color (carotene); natural flavor, WHOLE EGG, sugar, yeast, SWEET WHEY POWDER, salt, WHEAT (WHEAT GLUTEN, WHEAT FIBERS), LACTOSE, emulsifier (diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids), stabilizer (sodium carboxymethylcellulose, xanthan gum), dextrose, SKIMMED MILK POWDER, flour treatment agents (ascorbic acid, cysteine), enzymes. Filling: water, breadcrumbs, modified potato starch, acetylated distarch phosphate, pregelatinized WHEAT flour, chicken EGG WHITE powder, sodium bicarbonate, salt, natural caramel flavor, acidity regulator calcium acetate, fine sugar, cinnamon. Fruit glaze: (apricots, water). Icing: (Sugar, Glucose Syrup, Water). |
|--|---|

| | |
|---|--|
| E3b. List of ingredients: (ready-baked): <small>(in descending order)</small> | Dough: WHEAT FLOUR, water, vegetable oils and fats (palm; rapeseed); Water; salt (1.0%); emulsifier (mono- and diglyceride of fatty acids); acidifier (citric acid); color (carotene); natural flavor, WHOLE EGG, sugar, yeast, SWEET WHEY POWDER, salt, WHEAT (WHEAT GLUTEN, WHEAT FIBERS), LACTOSE, emulsifier (diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diglycerides of fatty acids), stabilizer (sodium carboxymethylcellulose, xanthan gum), dextrose, SKIMMED MILK POWDER, flour treatment agents (ascorbic acid, cysteine), enzymes. Filling: water, breadcrumbs, modified potato starch, acetylated distarch phosphate, pregelatinized WHEAT flour, chicken EGG WHITE powder, sodium bicarbonate, salt, natural caramel flavor, acidity regulator |
|---|--|

| | |
|---|--|
| E4. Trace allergens: | Contain sesame, nuts, soya and products thereof. |
| <small>(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)</small> | |

| <small>(values are taken from page 1)</small> | values per 100g | values per portion of g: | 110 |
|--|-----------------|--------------------------|--------|
| E9. Nutritional values: | 880 kJ | 79kcal | 968 kJ |
| energy (kJ / kcal): | | | 87kcal |
| fat (g): | 3.7 | calculated automatically | 4.1 |
| of which saturates (g): | 0.5 | | 0.6 |
| carbohydrate (g): | 36.3 | | 39.9 |
| of which sugars (g): | 5.8 | | 6.4 |
| fibre (g): | 1.8 | | 2.0 |
| protein (g): | 5.4 | | 5.9 |
| salt (g): | 0.1 | | 0.1 |
| E10: preparation advice: Remove desired number and let thaw at room temperature for 2 hours. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 0 convection oven temperature (°C): 0 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 0 | | | |
| 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: <small>(values are taken mainly from page 2)</small> | | | |
| amount/carton: | 30 | pieces | in case of sub-unit - number: 6x5 pieces |
| packaging: | | | type of sub-unit (bag, tray...) |
| carton | weight: | 350 g | material: corrugated cardboard |
| | | | outer dimensions: 395x290x250 mm |
| bag/tray | weight: | 13 g | material: PE foil |
| | | | outer dimensions: 430x660 mm |
| net weight per carton: | 3.3 | kg | gross weight per carton: 3.805 kg |
| number of cartons per layer: | 8 | Stück | number of layers per pallet: 6 Stück |
| number of cartons per pallet: | 48 | Stück | weight of whole pallet (excl. pal.): 182,64 kg |
| pallet height (incl. Palette) | 1650 | mm (max. 1950mm!!) | |
| GTIN Code Transit (only internal use): | 4020691618823 | | interlayers: 360x272 mm overall |
| GTIN Code box: | 4020691118828 | | <input type="checkbox"/> no interlave 0.142 kg overall |
| GTIN Code piece | 0 | | |

| | | | |
|--|--|-----|--------|
| E13. BBD: | BBD overall, from production on, min. -18°C: | 270 | days |
| <small>(values are taken mainly from page 2)</small> | Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | 180 | days |
| | After defrosting, at room temperature: | 1 | day(s) |
| | After baking, at room temperature: | 0 | day(s) |
| Specific information concerning storage after baking: <small>(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)</small> | | | |
| Do not refreeze thawed goods. | | | |