

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

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

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		110
						(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1762	421	1938	463	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		18,3		20,1		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		1,2		1,3		
Kohlenhydrate (g):		57,5		63,3		
davon Zucker (g):		25,7		28,3		
Ballaststoffe (g)		1,6		1,8		
Eiweiß (g):		5,1		5,6		
Salz (g):		0,5		0,5		

10. Zubereitungsanleitung:	Das Produkt aus dem Karton entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
	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? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)		
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>			
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>			
Backzeit (Minuten): <input type="text"/>			
Backzeit (Minuten): <input type="text"/>			
Blechbelegung: <input type="text"/>			
(Stück)	60x40	60x60	80x60
Backprogramm: <input type="text"/>			

12. Verpackung / Palettschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="5x6"/> Stück	
Menge je Karton: <input type="text" value="30"/>	Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Lagen mit Trennpappe"/>	
Verpackung:			
Karton	Gewicht: <input type="text" value="360"/> g	Material: <input type="text" value="Karton-Pappe"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="395x290x250"/> mm	
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="16"/> g	Material: <input type="text" value="Polybeutel/Papier"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="550/165x590x0.015mm"/> mm	
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="3.300"/> kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="3.784"/> kg	
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="6"/> Stück	
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="48"/> Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="181.632"/> kg	
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1717"/> mm (max. 1950mm!!)			
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691119436"/>		Zwischenlagen: <input type="text" value="5"/> mm insgesamt	
		<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value="0,6"/> kg insgesamt	

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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	460	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	24
---	-----	----------------------------------	----

13. MHD:	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="240"/>	Tage
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
		<input type="text"/>	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)		<input type="text" value="trocken lagern"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Einzelstück gesamt (in g):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze		
	davon Füllung (in g):	100,0	110,0	120,0		
	davon Dekor (in g):					
	Ausbackgewicht (in g):					
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,0	3,5	4,0	s. Anlieferzustand		
Durchmesser (cm):	11,0	12,0	13,0	s. Anlieferzustand		

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
 vorgegartes Produkt
 ungegartes Produkt
 Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Innere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Farbe goldgelb, Teig splittrig, Füllung griessförmig
Innere Beschaffenheit:	weich, splittrig
Geruch und Geschmack:	süß, nach Rosinen, typisch nach Plunder

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 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 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	wenn ja, welches Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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"/>	
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"/>	

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"/>	Mass Balance, Segregation
Menge Palm-öl/fett (in %): 11,90%		Menge Palm-ölderivate (in %):	
Menge Palm-kernöl (in %):			
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1,70%
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-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.