

Art.-Nr:	88801984
Versionsdatum:	07.12.2021
Seite:	1

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
 www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

1. Produktbezeichnung: Marzipan-Cheesecake-Plunder 115g, vorgegart

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):
 Plundergebäck mit einer Quark-Marzipanfüllung, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, 20% QUARKfüllung [QUARK, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, raffiniertes Palmfett, Verdickungsmittel: Zellulose; Aroma, Farbstoff: Carotin; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Zitronensäure], Wasser, 13% Marzipanpaste (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Ethanol), Margarine [pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Zitronensäure], Zucker, pasteurisiertes VOLLEI, Hefe, Rapsöl, Salz, Säureregulator: Zitronensäure; WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl, GERSTENmalzmehl, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme: Alpha-Amylase.

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, 23% QUARKfüllung [QUARK, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, raffiniertes Palmfett, Verdickungsmittel: Zellulose; Aroma, Farbstoff:Carotin; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Zitronensäure], 15% Marzipanpaste (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Ethanol), Margarine [pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Zitronensäure], Zucker, Wasser, pasteurisiertes Ei, Hefe, Rapsöl, Salz, Säureregulator: Zitronensäure; WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl, GERSTENmalzmehl, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme: Alpha-Amylase.

4. Spurenallergene: Kann Spuren von SOJA, SENF und SESAM enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 Anlieferungszustand: 20% QUARKfüllung, 13% Marzipanfüllung
 Fertig gebacken: 23% QUARKfüllung, 15% Marzipanfüllung

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 98 Weizen, <1 Gerste

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Zellulose; Farbstoff:Carotin; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Zitronensäure, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste); Mandeln, Ei, Milch.
 Kann Spuren von SOJA, SENF und SESAM enthalten. Mit Farb- und Konservierungsstoffen.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1563 kJ	373kcal	1563 kJ	373kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> } <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	16,4		16,4		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	5,8		5,8		
	Kohlenhydrate (g):	48,0		48,0		
	davon Zucker (g):	20,3		20,3		
	Ballaststoffe (g)			0,0		
	Eiweiß (g):	7,2		7,2		
	Salz (g):	0,74		0,74		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						berechnet

10. Zubereitungsanleitung:	Den Backofen auf 210 - 220 ° C vorheizen. Ohne Auftauen bei 180 ° C - 190 ° C 17-18 Minuten mit mittlerem Dampf backen. Nach ca. 10 Minuten den Dampf entweichen lassen. Die Backparameter können je nach Ofentyp und gewünschtem Bräunungsgrad variieren.		
	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 checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)		
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="180-190"/>			
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="180-190"/>			
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="17-18"/>			
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="17-18"/>			
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
Backprogramm:	<input type="text"/>		

12. Verpackung / Palettschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1"/> Stück	
Menge je Karton: <input type="text" value="50"/>	Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>	
Verpackung:			
Karton	Gewicht: <input type="text" value="367"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="398x298x183"/> mm	
		Stärke: <input type="text" value="-"/> µm	
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="15"/> g	Material: <input type="text" value="HDPE foil"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="400x400"/> mm	
		Stärke: <input type="text" value="35"/> µm	
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,75"/> kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="6,13"/> kg	
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="9"/> Stück	
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="72"/> Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="441,5"/> kg	
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1797"/> mm (max. 1950mm!!)			
GTIN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691619844"/>		Zwischenlagen: <input type="text"/>	<input type="text"/> mm insgesamt
GTIN-Code Karton: <input type="text" value="4020691119849"/>		<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden	<input type="text"/> kg insgesamt
GTIN-Code Stück: <input type="text" value="-"/>			

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="240"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	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:	<input type="text"/>		
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)			

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="109,0"/>	<input type="text" value="115,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="95,0"/>	<input type="text" value="100,0"/>	<input type="text" value="105,0"/>	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="2,8"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	viereckig mit Gitter, Füllung leicht erkennbar, elfenbeinfaarnd
Innere Beschaffenheit:	Marzipan und Frischkäsefüllung
Geruch und Geschmack:	süß nach Plunder, Marzipan und Cheesecake

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	viereckig mit Gitter, Füllung leicht erkennbar, goldbraun
Innere Beschaffenheit:	Marzipan und Frischkäsefüllung
Geruch und Geschmack:	süß nach Plunder, Marzipan und Cheesecake

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"/> wenn ja, welche: <u>Weizen, Gerste</u> Spuren von: <u>Hefe,Roggen</u>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Mandeln</u> Spuren von: -
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 checked="" 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:

N/A

Art.-Nr:	88801984
Versionsdatum:	07.12.2021
Seite:	4

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"/>	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<0,1
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		DNV-COC-001296
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<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)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	7,4	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 checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung	2
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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.

Art.-Nr:	88801984
date of version:	07.12.2021
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)

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

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:		100
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1563 kJ	373kcal	1563 kJ	373kcal	E10: preparation advice: Preheat the oven to 210 - 220 ° C. Bake without defrosting at 180 ° C - 190 ° C for 17-18 minutes with medium steam. 7 minutes before the end of baking, open the slide. Baking parameters may vary depending on the type of oven and the desired degree of browning Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): <input type="text" value="180-190"/> convection oven temperature (°C): <input type="text" value="180-190"/> rack oven (minutes): <input type="text" value="17-18"/> convection oven time (minutes): <input type="text" value="17-18"/>
(ready-baked)	fat (g):	16,4	calculated automatically	16,4		
	of which saturates (g):	5,8		5,8		
	carbohydrate (g):	48,0		48,0		
	of which sugars (g):	20,3		20,3		
	fibre (g)	0,0		0,0		
	protein (g):	7,2		7,2		
	salt (g):	0,7		0,7		
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!!)

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

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: days
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term 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)