

1. Produktbezeichnung:

Kundenartikelnummer: \_\_\_\_\_ Zolltarifnummer:   
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Säureregulator: Natriumhydroxid; WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Protease, Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure.

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

Bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15%  
 ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, Säureregulator: Natriumhydroxid; WEIZENMALZMEHL.

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

Kann Spuren von Eiern, Schalenfrüchten, Sojabohnen, Lupinen, Sesamsamen und weiterem GLUTENHALTIGEN Getreide enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

Butter: 18%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% WEIZEN

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Säureregulator: Natriumhydroxid

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:

Enthält: WEIZENMEHL, BUTTER, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, WEIZENMALZMEHL  
 Folgende Zusatzstoffe sind enthalten: Säureregulator: Natriumhydroxid

(zur losen Abgabe)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		85
						(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1562 kJ	373kcal	1328 kJ	317kcal	<i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	18,3		15,6		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	11,7		9,9		
	Kohlenhydrate (g):	42,0		35,7		
	davon Zucker (g):	2,8		2,4		
	Ballaststoffe (g)	2,7		2,3		
	Eiweiß (g):	8,8		7,5		
	Salz (g):	0,93		0,79		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						berechnete Werte mit einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15%

## 10. Zubereitungsanleitung:

NACH AUFBACKEN VERZEHRFERTIG - BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen. Ofentemperatur: 165 - 175°C; Gesamtbackzeit: 20 - 22 Min.;

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"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

## 11. Produktbild (fertig gebacken)



## 12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück

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

### Verpackung:

**Karton** Gewicht:  g

Material:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen:  mm insgesamt

GTIN-Code Karton:

keine vorhanden  kg insgesamt

GTIN-Code Stück:

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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):

Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

## 13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:  Tage

Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:  Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:  Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:  Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

## 14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
93,0	100,0	110,0
80,0	85,0	100,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
90,0	100,0	110,0	92,0	105,0	115,0
85,0	95,0	105,0	90,0	105,0	115,0
25,0	30,0	35,0	38,0	50,0	65,0



## 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:	cremefarbener, dreieckiger Teigling, gefrorener, fester Tiefkühlteig
Innere Beschaffenheit:	gefrorener, fester Tiefkühlteig
Geruch und Geschmack:	Geruch: nach Tiefkühlteig ohne Fremdgeruch; Geschmack: im TK-Zustand (Teigling) nicht verzehren

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	dreieckiges Plundergebäck, für Laugengebäck arttypische braune Farbe, krosse Oberfläche
Innere Beschaffenheit:	lockere Krume
Geruch und Geschmack:	buttrig, leicht laugig

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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: Enthalten: siehe Zutatenliste. Spuren: Weizen, Weizen (wie Dinkel und Khorasan-)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/> wenn ja, welche: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-
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 checked="" 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 JJMMTThhmmxx (JJ = Jahr, MM= Monat, TT = Tag, hh = Stunde, mm = Minute, xx = interne Nummer)

**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 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 muslimen 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 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?	Karton aus Wellpappe: 100% Altpapier		
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 %)
<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (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 und den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig, dies gilt auch für die eingesetzten Enzyme. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Die Vermeidung von Fremdkörpern hat für uns oberste Priorität. Grundlage dafür ist das Kontrollsystem für Lebensmittelsicherheit, unser vollständig implementiertes, systematisches und umfassendes HACCP-System, das auf den Grundlagen des Codex Alimentarius beruht. Darüber hinausgehende Rechtsvorschriften sind berücksichtigt. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.





D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Specification

Art.-Nr:	2035
date of version:	04.04.2022
Page	5

E1. Product name: Pretzel Triangle with butter, ready-to-bake

Art. nr. customer: \_\_\_\_\_ customs tariff number: 19012000  
 (can be added by customer itself)

E2. Name of the food: Puff pastry with lye coating  
 (according to EU VO 1169/2011):  
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered):  
 (in descending order)  
 INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 18% BUTTER, yeast, sugar, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, acidity regulator: Sodium hydroxide; WHEAT MALT FLOUR, flour treatment agent: protease, amylase, xylanase, Ascorbic acid.

E3b. List of ingredients: (ready-baked):  
 (in descending order)  
 With an assumed, non-binding loss of baking of 15%:  
 INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% BUTTER, water, yeast, sugar, WHEAT PROTEIN, WHEAT GERM FLOUR, salt, acidity regulator: Sodium hydroxide; WHEAT MALT FLOUR.

E4. Trace allergens:  
 (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)  
 May contain traces of EGGS, NUTS, SOYBEANS, LUPIN, SESAME SEEDS and OTHER

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	85
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1562 kJ / 373kcal	1328 kJ / 317kcal	
	fat (g):	18,3	15,6	E10: preparation advice: READY TO CONSUME AFTER HEATING IN OVEN - BAKING PROGRAM (Guide values for COMMERCIAL BAKING OVENS): Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 10 min. open the vent to Bake with steam? <input checked="" 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
	of which saturates (g):	11,7	9,9	
	carbohydrate (g):	42,0	35,7	
	of which sugars (g):	2,8	2,4	
	fibre (g):	2,7	2,3	
	protein (g):	8,8	7,5	
	salt (g):	0,9	0,8	
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:	45	pieces	in case of sub-unit - number:	1x45	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)		
carton	weight:	ca. 553	g	material:	corrugated cardboard
				outer dimensions:	583x386x116 (LxBxH)
bag/tray	weight:	ca. 28,5	g	material:	LDPE 4
				outer dimensions:	ca. 320x100x700 (BxHxL)
net weight per carton:		4,5	kg	gross weight per carton:	ca. 5,085
number of cartons per layer:		4	Stück	number of layers per pallet:	15
number of cartons per pallet:		60	Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	ca. 305,58
pallet height (incl. Palette)		1890	mm (max. 1950mm!)		
GTIN Code Transit (only internal use):		0		interlayers:	0
GTIN Code box:		4020691120357		<input type="checkbox"/> no interlayers	0
GTIN Code piece		0			0

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	180	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	70	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	0	day(s)

Specific information concerning storage after baking:  
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)