

1. Produktbezeichnung:	Laugen-Croquette 100g, vorgegart		
Kundenartikelnummer: <small>(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer:	19012000	
2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011):	Plunderteigling mit Laugenüberzug		
	Tiefgefroren -18°C		

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, LUPINEN, SESAMSAMEN und WEITEREM GLUTENHALTIGEN GETREIDE enthalten.

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

Bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15%:
 ZUTATEN: WEIZENMEHL, 21% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN). Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, LUPINEN, SESAMSAMEN und WEITEREM GLUTENHALTIGEN

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

Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, LUPINEN, SESAMSAMEN

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
(Anlieferzustand)

Butter: 17%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

siehe Zutatenliste

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)

siehe Zutatenliste

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		85 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1340 kJ	320kcal	1573 kJ	376kcal	1337 kJ	319kcal	
Energie (kJ / kcal):	1340 kJ	320kcal	1573 kJ	376kcal	1337 kJ	319kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	15,6		18,3		15,6		
davon ges. Fettsäuren (g):	10,0		11,7		9,9		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	36,6		43,0		36,6		
davon Zucker (g):	1,5		1,7		1,4		
Ballaststoffe (g)	2,3		2,7		2,3		
Eiweiß (g):	7,2		8,4		7,1		
Salz (g):	0,84		0,98		0,8		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)

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. Beschwadung: viel. Kontakt mit Aluminiumbackblechen vermeiden.

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)

60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

11a. Produktbild (TK-Zustand) gebakken)

Hierbei handelt es sich nicht um IN/OUT Bilder sondern um Bilder zur Veranschaulichung des Artikels.



11b. Produktbild (fertig)



12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

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

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm
Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm
Stärke: µm

Zus. Inhalt

(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm
Stärke: µm

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:

Foto versandfertige Palette:



Foto Karton:



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 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
92,0	100,0	115,0
ca. 80	ca 85	ca 110

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
190,0	210,0	235,0	200,0	220,0	250,0
30,0	40,0	50,0	45,0	60,0	75,0
20,0	25,0	40,0	35,0	40,0	50,0

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:	Längliche, schmale Teigstange mit 3 schrägen Einschnitten
Innere Beschaffenheit:	Konsistenz: gefroren, fest
Geruch und Geschmack:	Nach TK-Teigling; Bitte keinen Teigling verzehren, erst nachdem Auftauen verzehrfertig.

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Längliches Laugen-Plundergebäck mit 3 schrägen Einschnitten
Innere Beschaffenheit:	Konsistenz: Lockere Krume, krosse Oberfläche
Geruch und Geschmack:	buttrig, leicht laugig

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein ja, und zwar: Artikel enthält keien Oliven oder Kirschen

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: <u>Enthalten: siehe Zutatenliste.</u> <u>Spuren: Weizen, Weizen (wie Dinkel und Khorasan)</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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse</u>
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.)		

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

-

Artikelnummer | MHD | Chargennummer

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

L YYMMDDhhmmxx (YY= Jahr/ MM= Monat/ DD= 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"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<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"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Auf Stein gebacken?	<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"/>	

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Nein
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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.

Art.-Nr:	88802507
date of version:	05.09.2022
Page	5

E1. Product name: Pretzel Croquette 100g, pre-cooked

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

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

E3a. List of ingredients: (as delivered):
(in descending order)
INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 17% BUTTER, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (contains SOYBEANS); flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase, cellulase. May contain traces of NUTS, LUPIN, SESAME SEEDS and OTHER GLUTENOUS CEREALS.

E3b. List of ingredients: (ready-baked):
(in descending order)
Applies with an assumed, non-binding loss of baking of 15%:
INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 21% BUTTER, water, yeast, sugar, salt, WHEAT PROTEIN, PREGELATINISED WHEAT FLOUR, WHOLE EGG POWDER, acidity regulator: Sodium hydroxide; EGG WHITE POWDER, emulsifier: lecithins (contains SOYBEANS). May contain traces of NUTS, LUPIN, SESAME SEEDS and OTHER GLUTENOUS CEREALS.

E4. Trace allergens: May contain traces of NUTS, LUPIN, SESAME SEEDS and OTHER GLUTENOUS CEREALS.
(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:	85
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1573 kJ	376kcal	1337 kJ
(ready-baked)	fat (g):	18,3	calculated automatically	15,6
	of which saturates (g):	11,7		9,9
	carbohydrate (g):	43,0		36,6
	of which sugars (g):	1,7		1,4
	fibre (g)	2,7		2,3
	protein (g):	8,4		7,1
	salt (g):	1,0	0,8	
<p>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.</p>				
				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

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

amount/carton:	55	pieces	in case of sub-unit - number:	1x55	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)		
carton	weight:	ca. 553	material:	corrugated cardboard	
		g	outer dimensions:	ca. 583 x 386 x 116	mm
bag/tray	weight:	ca. 28,5	material:	PE-Foil	
		g	outer dimensions:	ca. 320 x 100 x 700	mm
net weight per carton:		5,5	gross weight per carton:	6,085	kg
number of cartons per layer:	4	Stück	number of layers per pallet:	15	Stück
number of cartons per pallet:	60	Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	365,58	kg
pallet height (incl. Palette)	1890	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	0		interlayers:	0	mm overall
GTIN Code box:	4020691125079		<input type="checkbox"/> no interlayers	0	kg overall
GTIN Code piece:	0				

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	180	days
(values are taken mainly from page 2)	67	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	0	day(s)
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)