

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (15%), Hinterschinken (Schweinefleisch (90%), Wasser, Salz, Säureregulator (E331), Stabilisator (E451), Raucharoma, Antioxidationsmittel (E316), Konservierungsstoff (E250)) (9%), KÄSE 48% i.Tr. (MILCH, Salz, Starterkulturen, Lab, Konservierungsstoff (E251), Farbstoffe (E160a, E160b(ii))) (5%), Hefe, Zucker, WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), pflanzliche Öle (Palm, Raps, Sonnenblumen), Kartoffelstärke, modifizierte Stärke (E1414), Maltodextrin, MAGERMILCH, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, KÄSEPULVER, WEIZENSTÄRKE, pflanzliche Ballaststoffe, Glukosesirup, pflanzliche Proteine (Erbse), Dextrose, MILCHEIWEIß, Zitronensaftkonzentrat, Gewürze, natürliches Aroma, natürliches Aroma (enthält MILCH), Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulase).

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

WEIZENMEHL, BUTTER (18%), Hinterschinken (Schweinefleisch (90%), Salz, Säureregulator (E331), Stabilisator (E451), Raucharoma, Antioxidationsmittel (E316), Konservierungsstoff (E250)) (11%), Wasser, KÄSE 48% i.Tr. (MILCH, Salz, Starterkulturen, Lab, Konservierungsstoff (E251), Farbstoffe (E160a, E160b(ii))) (6%), Hefe, Zucker, WEIZENGLUTEN, Jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), pflanzliche Öle (Palm, Raps, Sonnenblumen), Kartoffelstärke, modifizierte Stärke (E1414), Maltodextrin, MAGERMILCH, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, KÄSEPULVER, WEIZENSTÄRKE, pflanzliche Ballaststoffe, Glukosesirup, pflanzliche Proteine (Erbse), Dextrose, MILCHEIWEIß, Zitronensaftkonzentrat, Gewürze, natürliches Aroma, natürliches Aroma (enthält MILCH), Mehlbehandlungsmittel (E300).

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: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal): Fett (g): davon gesättigte Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g): Eiweiß (g): Salz (g):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		85 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
		1232 kJ	294kcal	1047 kJ	250kcal	
		15,1		12,8		} <i>automat. Berechnung</i>
		9,4		8,0		
		29,3		24,9		
		3,2		2,7		
		1,4		1,2		
		9,6		8,2		
		1,3		1,1		

10. Zubereitungsanleitung:

Nur die gewünschte Anzahl Teiglinge aus dem Karton nehmen. Die entnommenen Teiglinge sorgfältig auf ein gefettetes Backblech oder ein Backblech mit Backpapier legen. Etwa 30 Minuten bei Raumtemperaturauf-tauen lassen. Heißluftofen: Ofen auf 205°C vorheizen. Fügen Sie zu Beginn des Backvorgangs Dampf hinzu. Lassen Sie den Dampf 5 Minuten vor dem Ende des Backens entweichen. Bei 180°C 18-20 Minuten mit viel Dampf backen. 30 Minuten abkühlen lassen.

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:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm

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!!)

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN-Code Karton:

keine vorhanden kg insgesamt

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
95,0	104,0	113,0
-	19,0	-
-	2,0	-
80,8	88,4	96,1

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
14,3	15,3	16,3	-	-	-
5,5	6,0	6,5	-	-	-
3,5	4,0	4,5	-	-	-
-	-	-	-	-	-

Art.Nr:	88802569
Versionsdatum:	07.01.2021
Seite:	3

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

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:	Elfenbeinfarben, mit Käsedekor
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben, gelb
Geruch und Geschmack:	Butter, Schinken, Käse

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braun, knusprig, mit Käsedekor
Innere Beschaffenheit:	Goldgelb, mit Schinken
Geruch und Geschmack:	Butter, Schinken, Käse

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 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:

automatisch generierter Productionscode, 7-stellig, z.B. 1234567

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Welches Halal 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 Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	0,3	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

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.

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)

WHEAT flour, water, BUTTER (15%), ham shoulder (porc meat (90%), water, salt, acidity regulator (E331), stabiliser (E451), smoke flavouring, antioxidant (E316), preservative E250) (9%), CHEESE 48% fat contents (MILK, salt, starter cultures, rennet, preservative (E251), colour (E160a, E160b(ii))) (5%), yeast, sugar, WHEAT GLUTEN, iodized salt (salt, potassium iodate), vegetable oil (palm, rapeseed, sunflower), potato starch, modified starch (E1414), maltodextrin, skimmed MILK, skimmed MILK powder, whole EGG powder, CHEESE powder, WHEAT starch, vegetable fibres, glucose syrup, vegetable proteins (pea), dextrose, MILK proteins, lemon juice concentrate, spices, natural flavour, natural flavour (contains MILK), flour treatment agent (E300), enzymes (amylase, xylanase, cellulase).

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

WHEAT flour, BUTTER (18%), ham shoulder (porc meat (90%), water, salt, acidity regulator (E331), stabiliser (E451), smoke flavouring, antioxidant (E316), preservative E250) (11%), water, cheese 48% fat contents (MILK, salt, starter cultures, rennet, preservative (E251), colour (E160a, E160b(ii))) (6%), yeast, sugar, WHEAT GLUTEN, iodized salt (salt, potassium iodate), vegetable oil (palm, rapeseed, sunflower), potato starch, modified starch (E1414), maltodextrin, skimmed MILK, skimmed MILK powder, whole EGG powder, CHEESE powder, WHEAT starch, vegetable fibres (pea), glucose syrup, vegetable proteins (pea), dextrose, MILK proteins, lemon juice concentrate, spices, natural flavour, natural flavour (contains MILK), flour treatment agent (E300).

E4. Trace allergens:
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

	values per 100g	values per portion of g:	85
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1232 kJ	294kcal	1047 kJ
fat (g):	15,1		12,8
of which saturates (g):	9,4		8,0
carbohydrate (g):	29,3	calculated automatically	24,9
of which sugars (g):	3,2		2,7
fibre (g):	1,4		1,2
protein (g):	9,6		8,2
salt (g):	1,3		1,1

E10: preparation advice:
Take only the desired number of products from the box. Carefully place the removed products on a greased baking tray or baking tray with baking paper. Leave enough space between the products, leave 30 min. at room temperature to thaw. Preheat the oven at about 205°C. Add steam at the beginning of the baking process. Allow the steam to escape 5 minutes before the end of baking. Bake at 180°C 18-20 minutes with a lot of steam. Let cool down for 30 min.

Bake with steam?	<input checked="" type="checkbox"/> yes	<input type="checkbox"/> no
rack oven temperature (°C):	-	
convection oven temperature (°C):	180	
rack oven (minutes):	-	
convection oven time (minutes):	18-20	

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!!)

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

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: days
(values are Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: days
taken mainly After defrosting, at room temperature: day(s)
from page 2) After baking, at room temperature: day(s)

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