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

# Spezifikation

| | |
|---|---|
| **Art.Nr:** | **88802638** |
| Versionsdatum: | 09.11.2020 |
| Seite: | 1 |

**1. Produktbezeichnung:** Buttercroissant mit Schokocreme 100 g, vorgegart

**Kundenartikelnummer:** _____ **Zolltarifnummer:** 19059080
(vom **Kunden** selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011)**:** Butterplundergebäck mit Schokocreme, vorgegart, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (17%), Schokocreme (17%) [Zucker, Palmfett, mageres Kakaopulver, Sonnenblumenöl, Schokolade (5%) (Zucker, Kakaomasse, mageres Kakaopulver), Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma], Hefe, Zucker, Schokolade (2%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), jodiertes Speizesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, MAGERMILCH, Rapsöl, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, MILCHEIWEIß, pflanzliches Eiweiß (Erbsen), Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme (Amylase, Xylanase, Cellulase).

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

WEIZENMEHL, BUTTER (20%), Schokocreme (20%) [Zucker, Palmfett, mageres Kakaopulver, Sonneblumenöl, Schokolade (5%) (Zucker, Kakaomasse, mageres Kakaopulver), Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma], Hefe, Wasser, Zucker, Schokolade (2%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), jodiertes Speizesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, MAGERMILCH, Rapsöl, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, MILCHEIWEIß, pflanzliches Eiweiß (Erbsen).

**4. Spurenallergene:** Kann Spuren von EI und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**
TK: BUTTER (17%), Schokocreme (17% von denen 5% Schokolade), Schokodekor (2%)
fertig gebacken: BUTTER (20%), Schokocreme (20% davon 5% Schokolade), Schokodekor (2%)

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100% WEIZENMEHL

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** E322 (SOJA)

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:**
(zur losen Abgabe)
Enthält WEIZEN, MILCH, SOJA. Kann Spuren von EI und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

**9. Nährwertangaben:**
(fertig gebacken)

| | Angaben pro 100g | | Angaben pro Portion von g: | | 85 |
|---|---|---|---|---|---|
| Energie (kJ / kcal): | 1834 kJ | 439kcal | 1559 kJ | 373kcal | (bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen) |
| Fett (g): | 24,2 | | 20,6 | | automat. Berechnung |
| davon gesättigte Fettsäuren (g): | 13,4 | | 11,4 | | |
| Kohlenhydrate (g): | 46,2 | | 39,3 | | |
| davon Zucker (g): | 16,8 | | 14,3 | | |
| Ballaststoffe (g) | 2,6 | | 2,2 | | |
| Eiweiß (g): | 7,8 | | 6,6 | | |
| Salz (g): | 1,1 | | 0,94 | | |

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

# Spezifikation

| | |
|---|---|
| **Art.Nr:** | **88802638** |
| Versionsdatum: | 09.11.2020 |
| Seite: | 2 |

## 10. Zubereitungsanleitung:

Nur die gewünschte Anzahl Teiglinge aus dem Karton nehmen. Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen, 30 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen. Ofen auf ca. 205°C vorheizen. Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Zug auf. Bei 180°C 20-22 Minuten miet viel Dampf backen. 30 Min. 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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☑ ja ☐ nein

| | |
|---|---|
| Temperatur Stikkenofen (°C): | - |
| Temperatur Heißluftofen (°C): | 180 |
| Backzeit Stikkenofen (Minuten): | - |
| Backzeit Heißluftofen (Minuten): | 20-22 |

| Blechbelegung: (Stück) | | | |
|---|---|---|---|
| | - | - | - |
| | 60x40 | 60x60 | 80x60 |

Backprogramm:

## 11. Produktbild (fertig gebacken)

## 12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 60 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: 2 x 30 Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…): Beutel

Verpackung:

**Karton** Gewicht: 382 g — Material: Karton — Außenmaße: 396 x 296 x 242 mm

**Beutel/Tray** Gewicht: 19 g — Material: LDPE — Außenmaße: 520 x 350 x 1 mm

Nettogewicht je Karton: 6 **kg** — Bruttogewicht je Karton: 6,44 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage: 8 Stück — Anzahl Lagen pro Palette: 7 Stück

Anzahl Kartons pro Palette: 56 Stück — Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 361 **kg**

Palettenhöhe (inkl.Palette) 1844 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN-Code Transit (nur für intern): 4020691626385

EAN-Code Karton: 4020691126380

Zwischenlagen: ☑ keine vorhanden — mm insgesamt / kg insgesamt

**Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren** (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): — Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

## 13. MHD:

| | | |
|---|---|---|
| Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: | 365 | Tage |
| Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: | 120 | Tage |
| Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: | 0 | Tag(e) |
| Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: | 1 | Tag(e) |

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C): -

## 14. Stückgewicht, Größe:

| | Toleranzen | | |
|---|---|---|---|
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Einzelstück gesamt (in g): | 96,9 | 102,9 | 108,9 |
| davon Füllung (in g): | 16,2 | 17,0 | 18,2 |
| davon Dekor (in g): | 1,7 | 2,0 | 2,3 |
| Ausbackgewicht (in g): | 82,4 | 87,5 | 92,6 |

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

| | im Anlieferzustand | | | fertig gebacken | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Länge (cm): | 13,9 | 14,7 | 15,5 | - | - | - |
| Breite (cm): | 5,8 | 6,1 | 6,4 | - | - | - |
| Höhe (cm): | 3,7 | 4,0 | 4,3 | - | - | - |
| Durchmesser (cm): | - | - | - | - | - | - |

## 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 Schokoladendekor |
| Innere Beschaffenheit: | Elfenbeinfarben + Füllung braun |
| Geruch und Geschmack: | Butter + Schokolade |

**fertig gebacken**

| | |
|---|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Goldgelb, knusprig mit Schokolade dekor |
| Innere Beschaffenheit: | Goldgelb mit brauner Füllung |
| Geruch und Geschmack: | Butter + Schokolade |

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 | ☑ | ☐ |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | ☑ | ☐ |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☑ |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☑ | ☐ |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☑ |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz) | ☐ | ☐ |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen | ☐ | ☐ |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.) | ☐ | ☐ |

## 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? | ☐ | ☑ | |
| | Öko-Kontrollstellennummer: | | |
| Für vegane* Ernährung geeignet? | ☐ | ☑ | |
| Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch) | ☑ | ☐ | **Welches Halal Siegel?** |
| Halal-Zertifizierung? | ☐ | ☑ | |
| Für muslime 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) | ☐ | ☑ | **Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?** |
| Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)? | ☐ | ☑ | |
| Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)? | ☐ | ☑ | |

*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?** | ☑ **Ja** | ☐ **Nein** | **wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?** | **SG** |
| Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? | ☑ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ gar nicht | | | |
| Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): | 3,6 | Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %): | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Enthaltener Kakao zertifiziert?** | ☐ **Ja** | ☑ **Nein** | **wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?** | |
| wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell? | ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ gar nicht | | **Anteil Kakao (in %)** | |

| | | |
|---|---|---|
| **Kategorie Ei: Haltungsform** (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind) | | Anteil Ei (in %): |
| ☐ ökologisch ☐ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung | | |
| ☐ Kleingruppenhaltung ☐ Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben): | | |
| KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung) | ☐ Ja ☐ 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.

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

# Specification

| | |
|---|---|
| **Art.Nr:** | **88802638** |
| date of version: | 09.11.2020 |
| Page | 5 |

**E1. Product name:** Butter croissant chocolate cream 100g, preproofed

**Art. nr. customer:** _____ **customs tariff number:** 19059080
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Buttercroissant with chocolate cream, preproofed, frozen
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (*as delivered*):**
**(in descending order)**

WHEAT flour, water, BUTTER (17%), chocolate cream (17%) [sugar, palm fat, defatted cocoa powder, sunflower oil, chocolate (5%) (sugar, cocoa mass, defatted cocoa powder), emulsifier E322 (SOY), natural vanilla flavour], yeast, sugar, chocolate (2%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier E322 (SOY)), iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, skimmed MILK, rapeseed oil, dextrose, WHEAT starch, MILK proteins, vegetable proteins (pea), flour treatment agent E300, enzymes (hemicellulases, xylanases, cellulases).

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

WHEAT flour, BUTTER (20%), chocolate cream (20%) [sugar, palm fat, defatted cocoa powder, sunflower oil, chocolate (5%) (sugar, cocoa mass, defatted cocoa powder), emulsifier E322 (SOY), natural vanilla flavour], yeast, water, sugar, chocolate (2%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier E322 (SOY)), iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, skimmed MILK, rapeseed oil, dextrose, WHEAT starch, MILK proteins, vegetable proteins (pea).

**E4. Trace allergens:** May contain traces of EGG and NUTS.
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

*(values are taken from page 1)*

| **E9. Nutritional values:** (ready-baked) | values per 100g | | values per portion of g: 85 | |
|---|---|---|---|---|
| energy (kJ / kcal): | 1834 kJ | 439kcal | 1559 kJ | 373kcal |
| fat (g): | 24,2 | calculated automatically | 20,6 | |
| of which saturates (g): | 13,4 | | 11,4 | |
| carbohydrate (g): | 46,2 | | 39,3 | |
| of which sugars (g): | 16,8 | | 14,3 | |
| fibre (g) | 2,6 | | 2,2 | |
| protein (g): | 7,8 | | 6,6 | |
| salt (g): | 1,1 | | 0,94 | |

**E10: preparation advice:**
Take out only the required amount of products. 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 20-22 minutes with a lot of steam. Let cool down for 30 min.

| | |
|---|---|
| Bake with steam? | ☑ yes ☐ no |
| rack oven temperature (°C): | - |
| convection oven temperature (°C): | 180 |
| rack oven (minutes): | - |
| convection oven time (minutes): | 20-22 |

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: 60 pieces — in case of sub-unit - number: 2 x 30 pieces
type of sub-unit (bag, tray…): bag

packaging:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **carton** | weight: | 382 g | material: | cardboard |
| | | | outer dimensions: | 396 x 296 x 242 mm |
| **bag/tray** | weight: | 19 g | material. | LDPE |
| | | | outer dimensions: | 520 x 350 x 1 mm |

net weight per carton: 6 **kg** — gross weight per carton: 6,44 **kg**

number of cartons per layer: 8 Stück — number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet: 56 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 361 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1844 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691626385 — interlayers: 0 mm overall
EAN Code box: **4020691126380** — ☑ no interlayers 0 kg overall

**E13. BBD:** *(values are taken mainly from page 2)*

| | | |
|---|---|---|
| BBD overall, from production on, min. -18°C: | 365 | days |
| Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | 120 | days |
| After defrosting, at room temperature: | 0 | day(s) |
| After baking, at room temperature: | 1 | day(s) |

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