

1. Produktbezeichnung: Panini hell mit Grillstreifen vorgeschnitten. 110g, vorgebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059030
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Weizenkleingebäck vorgebacken, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, SOJAMEHL.

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

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, SOJAMEHL.

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

Kann Spuren von EIERN, MILCH (einschließlich Laktose), SESAM und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: WEIZENMEHL 100%,

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: keine.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), SOJA. Das Produkt kann EIER, MILCH (einschl. LAKTOSE), SCHALENFRÜCHTE, SESAME enthalten.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
						<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Energie (kJ / kcal):		1250	296kcal	1250 kJ	296kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		5,4		5,4		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		0,6		0,6		
Kohlenhydrate (g):		52,0		52,0		
davon Zucker (g):		2,5		2,5		
Ballaststoffe (g)		2,3		2,3		
Eiweiß (g):		8,8		8,8		
Salz (g):		1,3		1,3		

Art.Nr:	88802643
Versionsdatum:	21.09.2020
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung: Die gefrorenen Produkte auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +22 °C) 60 Minuten antauen lassen. Ofen auf 240 °C vorheizen. Die Backwaren bei 185-195 °C ca. 10 Minuten mit Dampf backen.

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:



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 Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen 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):
<input type="text"/>	<input type="text"/>

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="273"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="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):	105,0	110,0	119,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		100,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	20,5	22,0	23,5			
Breite (cm):	6,0	7,0	8,0			
Höhe (cm):	4,0	5,0	6,0			
Durchmesser (cm):						

Art.Nr:	88802643
Versionsdatum:	21.09.2020
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:	Längliche Form, cremefarbene Kruste, mit Grillstreifen, mit Servierschnitt
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige Farbkruste, mittlere, recht regelmäßige Porung.
Geruch und Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeruch und -geschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Längliche Form, cremefarbene Kruste, mit Grillstreifen, mit Servierschnitt
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige Farbkruste, mittlere, recht regelmäßige Porung.
Geruch und Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgeruch und -geschmack

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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"/>
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 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:

14237011: 14-Jahr, 237-Tag des Jahres, 011- Nummer der Herstellungslinie

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welches Halal 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 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, 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:	88802643
date of version:	21.09.2020
Page	5

E1. Product name:	Panini bright with grill marks pre-cutted 120g, pre-baked		
Art. nr. customer:		customs tariff number:	19059030
(can be added by customer itself)			
E2. Name of the food	Wheat roll, pre-baked, deep-frozen		
(according to EU VO 1169/2011):			
	Deep frozen -18°C		

E3a. List of ingredients: <i>(as delivered):</i> <small>(in descending order)</small>	WHEAT flour, water, rapeseed oil, yeast, salt, sugar, SOYA flour.
E3b. List of ingredients: <i>(ready-baked):</i> <small>(in descending order)</small>	WHEAT flour, water, rapeseed oil, yeast, salt, sugar, SOYA flour.
E4. Trace allergens: <small>(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)</small>	The product may contain EGG, MILK (including LACTOSE), NUTS, SESAME.

<i>(values are taken from page 1)</i>	values per 100g	values per portion of g:	100
E9. Nutritional values: <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal): fat (g): of which saturates (g): carbohydrate (g): of which sugars (g): fibre (g) protein (g): salt (g):	1250 kJ 296kcal 5,4 0,6 52,0 2,5 2,3 8,8 1,3	1250 kJ 296kcal 5,4 0,6 52,0 2,5 2,3 8,8 1,3
	calculated automatically		
			E10: preparation advice: Put the frozen product on a baking sheet and defrosted at room temperature (ca.+22°C). Preheat the oven up to 240°C. Bake for 10 minutes at 185-195°C.
			Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no
			rack oven temperature (°C): 240 °C
			convection oven temperature (°C): 185-195 °C
			rack oven (minutes): 10
			convection oven time (minutes): 10

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: <small>(values are taken mainly from page 2)</small>			
amount/carton:	70	pieces	in case of sub-unit - number: 1 pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)
carton	weight:	680	g
	material:	cardboard	
	outer dimensions:	593*393*275 mm	
bag/tray	weight:	31,8	g
	material:	HDPE	
	outer dimensions:	415*173 mm	
net weight per carton:	7,7	kg	
	gross weight per carton:	8,4	kg
number of cartons per layer:	4	Stück	
number of cartons per pallet:	24	Stück	
pallet height (incl. Palette)	1800	mm (max. 1950mm!!)	
number of layers per pallet:	6	Stück	
weight of whole pallet (excl. pal.):	201,8	kg	
interlayers:	0	mm overall	
<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers	0	kg overall	
EAN Code Transit (only internal use):	4020691626439		
EAN Code box:	4020691126434		

E13. BBD:	365	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small>	273	days
BBD overall, from production on, min. -18°C:	0	day(s)
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	1	day(s)
After defrosting, at room temperature:		
After baking, at room temperature:		
Specific information concerning storage after baking: <small>(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)</small>		
Shelf life after baking: 24 hours		