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

Spezifikation

Art.Nr:	**88802767**
Versionsdatum:	22.05.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Spinat-Käse-Strudel 130g, vorgegärt

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19012000
(vom **Kunden** selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:** Plunderteig mit einer Spinat- Salzlakenkäse -Füllung, tiefgekühlt.
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, 15,6% Spinat, Palmfett, Rapsöl, Lauch, 3,9% SALZLAKENKÄSE (45% Fett i.Tr.)(aus KUHMILCH), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Backhefe, pasteurisiertes VOLLEI, SÜßMOLKENPULVER, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), modifizierte Stärke, Würze, VOLLMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Sonnenblumen), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylase, Xylanase).
Dekor: SESAM, pasteurisiertes VOLLEI,

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

WEIZENMEHL, 16,5% Spinat, Palmfett, Wasser, Rapsöl, Lauch, 3,7% SALZLAKENKÄSE (45% Fett i.Tr.)(aus KUHMILCH), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Backhefe, SÜßMOLKENPULVER, pasteurisiertes VOLLEI, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke, Würze, VOLLMILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Sonnenblumen), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Säuerungsmittel Citronensäure.
Dekor: SESAM, pasteurisiertes VOLLEI

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 15,6% Spinat, 3,9% SALZLAKENKÄSE

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: E471, E472e, E322, E330, modifizierte Stärke

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide, MILCH (-erzeugnisse), EI und SESAM.
Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:	120
Brennwert (KJ / kcal):	1291	309	1549	371
Fett (g):	19,7		23,6	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	13,3		15,9	
Kohlenhydrate (g):	28,9		34,7	
davon Zucker (g):	8,8		10,6	
Ballaststoffe (g)	1,1		1,3	
Eiweiß (g):	8,2		9,8	
Salz (g):	1,1		1,3	

(bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen)

automat. Berechnung

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

Spezifikation

Art.Nr:	88802767
Versionsdatum:	22.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Das Produkt ca. 10-15 Minuten antauen lassen. Ofen vorheizen, bei 170-180°C ca. 18-22 Minuten backen. Mit 400ml Schwaden 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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☑ ja ☐ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	200-220°C
Temperatur Heißluftofen (°C):	170-180°C
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	16-18
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	18-20

Blechbelegung:	10	12	14
(Stück)	60x40	60x60	80x60
Backprogramm:	Plunder		

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 50 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton Gewicht: 369,7 g — Material: Wellpappe; Außenmaße: 395x295x140 mm

Beutel/Tray Gewicht: 29,6 g — Material: Seitenfaltenbeutel LDPE; Außenmaße: 650+450x650, 25my mm

Nettogewicht je Karton: 6,5 **kg** Bruttogewicht je Karton: 6,9 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage: 8 Stück — Anzahl Lagen pro Palette: 12 Stück

Anzahl Kartons pro Palette: 96 Stück — Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 663,2 **kg**

Palettenhöhe (inkl.Palette) 1834 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN-Code Transit (nur für intern): 4020691627672

EAN-Code Karton: 4020691127677

Zwischenlagen: ca. 4 mm insgesamt

☐ keine vorhanden 0,8 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:	270 Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	180 Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	0 Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	0,3 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):	120,0	130,0	140,0
davon Füllung (in g):	37,0	40,0	43,0
davon Dekor (in g):	1,0	2,0	3,0
Ausbackgewicht (in g):	115,0	120,0	125,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	11,5	13,0	14,5	12,0	13,0	14,0
Breite (cm):	5,0	6,5	8,0	6,0	6,6	7,0
Höhe (cm):	2,0	3,0	4,0	2,8	3,4	3,8
Durchmesser (cm):						

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:	Elfenbeinfarbiger Plunderteig mit Einschnitten auf der Oberseite und Sesam Dekor, etw. grüne Füllung sichtba
Innere Beschaffenheit:	kein Fremdgeruch
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	ldbrauner Plunderteig mit Einschnitten auf der Oberseite und Sesam Dekor, gefüllt mit einer Spinat-Käse-Füllu
Innere Beschaffenheit:	Arttypisch, nach Spinat, Käse und Plunderteig; kein Fremdgeruch
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, nach Plunderteig, Spinat und Käse; kein Fremdgeschmack

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:

12345 Fortlaufende Nummer

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

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)	☑	☐	

*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 welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	☐ IP ☐ SG ☑ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	11,80%	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ **Ja**	☑ **Nein**	**Anteil Kakao (in %)**
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch ☐ Freilandhaltung ☑ Bodenhaltung			2,5
☐ Käfighaltung ☐ 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.

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

Specification

Art.Nr:	**88802767**
date of version:	22.05.2019
Page	5

E1. Product name: Spinach-Cheese Strudel 120g, pre-proven

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

E2. Name of the food
(according to EU VO 1169/2011)**:** Danish pastry with a spinach-cheese filling, deep-frozen

Deep frozen -18°C

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

WHEAT FLOUR, water, 15,6% spinach, palm fat, rapeseed oil, leek, 3,9% BRINE CHEESE (from COW´s MILK) (45% fat i.dry matter), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, salt, yeast), yeast, pasteurized WHOLE EGG, SWEET WHEY POWDER, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), modified starch, seasoning, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acid, lecithines (sunflowers), mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids; onions, garlic, pepper, acidulant: citric acid; flour additive: ascorbic acid; enzyme (amylase, xylanase). Decor: SESAME, pasteurized WHOLE EGG

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

WHEAT FLOUR, 16,5% pinach, palm fat, water, rapeseed oil, leek, 3,7% BRINE CHEESE (from COW`s MILK) (45% fat i.dry matter), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, salt, yeast), yeast, SWEET WHEY POWDER, WHOLE EGG, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), modified starch, seasoning, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acid, lecithines (sunflowers), mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids; onions, garlic, pepper, acidulant: citric acid. Decor: SESAME, Pasteurized WHOLE EGG

E4. Trace allergens: May contain traces of nuts.
(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:**	120
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1291	309	1549,2	370,8
	fat (g):	19,7	calculated automatically	23,6	
	of which saturates (g):	13,3		15,9	
	carbohydrate (g):	28,9		34,7	
	of which sugars (g):	8,8		10,6	
	fibre (g)	1,1		1,3	
	protein (g):	8,2		9,8	
	salt (g):	1,1		1,3	

E10: preparation advice:

Let the product defrost for ca. 10-15 minutes. Pre-heat the oven and bake as following.

Bake with steam? ☑ yes ☐ no

rack oven temperature (°C):	200-220°C
convection oven temperature (°C):	170-180°C
rack oven (minutes):	16-18
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: 50 pieces — in case of sub-unit - number: 0 pieces
type of sub-unit (bag, tray…):

packaging:

carton weight: 369,7 g — material: corrugated cardboard
outer dimensions: 395x295x140 mm

bag/tray weight: 29,6 g — material: LDPE -bag
outer dimensions: 650+450x650, 25my mm

net weight per carton: 6,5 **kg** — gross weight per carton: 6,9 **kg**

number of cartons per layer: 8 Stück — number of layers per pallet: 12 Stück
number of cartons per pallet: 96 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 663,2 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1834 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691627672 — interlayers: ca. 4 mm overall
EAN Code box: **4020691127677** — ☐ no interlayers: 0,8 kg overall

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

BBD overall, from production on, min. -18°C:	270 days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180 days
After defrosting, at room temperature:	0 day(s)
After baking, at room temperature:	0,3 day(s)

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