

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

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

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>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		18 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Energie (kJ / kcal):		2052 kJ	493kcal	369 kJ	89kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		35,0		6,3		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		17,3		3,1		
Kohlenhydrate (g):		35,0		6,3		
davon Zucker (g):		15,2		2,7		
Ballaststoffe (g)		2,3		0,4		
Eiweiß (g):		8,0		1,4		
Salz (g):		1,2		0,22		

10. Zubereitungsanleitung:	Bei Raumtemperatur für ca. 20 Minuten auftauen 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:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

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

Palettenhöhe (inkl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

EAN-Code Transit (nur für intern):

EAN-Code Karton:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<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="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	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):	15,0	18,0	21,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,4	3,8	4,3	3,4	3,8	4,3
Durchmesser (cm):	4,2	4,6	5,1	4,2	4,6	5,1

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:	mit brauner Fettglasur überzogen, mit Haselnüssen bestreut
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarbend
Geruch und Geschmack:	nach Kakao und Haselnuss

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	mit brauner Fettglasur überzogen, mit Haselnüssen bestreut
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarbend
Geruch und Geschmack:	nach Kakao und Haselnuss

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

- nein ja, und zwar: Schalenfrüchten

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

L-9013021-15

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-Kontrollstellenummer:		
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"/>	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 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"/>	
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 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 %):	16,02%	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	2,80%	

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	UTZ-MB	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input checked="" type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht	Anteil Kakao (in %) 2%

Kategorie Ei: Haltungsfom (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung	0%
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsfom (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:	88802798
date of version:	21.01.2020
Page	5

E1. Product name:	PopDots with Hazelnut 18g, ready-baked		
Art. nr. customer:		customs tariff number:	19059070
(can be added by customer itself)			
E2. Name of the food	Fat pastry with 22% cocoa glaze and 11% hazelnut decor, deep frozen		
(according to EU VO 1169/2011):			
	Deep frozen -18°C		

E3a. List of ingredients: (as delivered): <small>(in descending order)</small>	WHEAT flour, vegetable fats (palm, palm kernel, coconut), water, HAZELNUTS 11%, sugar, dextrose, sunflower oil, defatted cocoa powder, yeast, MILK powder, SOYA flour, MILK whey powder, raising agents: E450, E500; Salz, emulsifiers: E471, E481, E322; skimmed MILK powder, flour treatment agent: E300; natural flavourings, colours: E160a.
E3b. List of ingredients: (ready-baked): <small>(in descending order)</small>	see E3a.
E4. Trace allergens:	May contain traces of egg and other nuts.
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)	

<small>(values are taken from page 1)</small>	values per 100g	values per portion of g:	18
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):	2052 kJ 493kcal 35,0 17,3 35,0 15,2 2,3 8,0 1,2	369 kJ 89kcal 6,3 3,1 6,3 2,7 0,4 1,4 0,22
	calculated automatically		
			E10: preparation advice: Defrost 20 minutes at room temperature
			Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no
			rack oven temperature (°C): 0
			convection oven temperature (°C): 0
			rack oven (minutes): 0
			convection oven time (minutes): 0
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:	88	pieces	in case of sub-unit - number: <input type="text"/>
			pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...): <input type="text"/>
carton	weight:	265	g
		material:	Corrugated cardboard
		outer dimensions:	395x285x105 mm
bag/tray	weight:	16,55	g
		material:	HDPE
		outer dimensions:	630x420x0 mm
net weight per carton:	1,58	kg	gross weight per carton: 1,87 kg
number of cartons per layer:	8	Stück	number of layers per pallet: 16 Stück
number of cartons per pallet:	128	Stück	weight of whole pallet (excl. pal.): 239,36 kg
pallet height (incl. Palette)	1830	mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code Transit (only internal use):	4020691627986		interlayers: <input type="text"/> mm overall
EAN Code box:	4020691127981		<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers <input type="text"/> kg overall

E13. BBD:	BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small>	Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180	days
	After defrosting, at room temperature:	2	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)			
<input type="text"/>			

