

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (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: | | 21 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> |
|---|------------------|---------|----------------------------|--------|---|
| | | | | | |
| Energie (kJ / kcal): | 1918 kJ | 459kcal | 403 kJ | 96kcal | } <i>automat. Berechnung</i> |
| Fett (g): | 28,0 | | 5,9 | | |
| davon gesättigte Fettsäuren (g): | 17,0 | | 3,6 | | |
| Kohlenhydrate (g): | 47,5 | | 10,0 | | |
| davon Zucker (g): | 32,0 | | 6,7 | | |
| Ballaststoffe (g) | 0,5 | | 0,1 | | |
| Eiweiß (g): | 5,1 | | 1,1 | | |
| Salz (g): | 0,86 | | 0,18 | | |

| | | | |
|---|--|-------|-------|
| 10. Zubereitungsanleitung: | Bei Raumtemperatur 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? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein | 11. Produktbild (fertig gebacken) | | |
| Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/> |  | | |
| Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/> | | | |
| Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/> | | | |
| Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/> | | | |
| Blechbelegung: <input type="text"/> | | | |
| (Stück) | 60x40 | 60x60 | 80x60 |
| Backprogramm: | <input type="text"/> | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| 12. Verpackung / Palettschema: | | Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück | |
| Menge je Karton: | <input type="text" value="88"/> | Stück | Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/> |
| Verpackung: | | | |
| Karton | Gewicht: <input type="text" value="265"/> g | Material: <input type="text" value="Wellpappe"/> | Außenmaße: <input type="text" value="395x285x105"/> mm |
| Beutel/Tray | Gewicht: <input type="text" value="16,55"/> g | Material: <input type="text" value="HDPE"/> | Außenmaße: <input type="text" value="630x420x0"/> mm |
| Nettogewicht je Karton: | <input type="text" value="1,85"/> kg | Bruttogewicht je Karton: | <input type="text" value="2,15"/> kg |
| Anzahl Kartons pro Lage: | <input type="text" value="8"/> Stück | Anzahl Lagen pro Palette: | <input type="text" value="16"/> Stück |
| Anzahl Kartons pro Palette: | <input type="text" value="128"/> Stück | Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): | <input type="text" value="275,2"/> kg |
| Palettenhöhe (inkl. Palette) | <input type="text" value="1830"/> mm (max. 1950mm!!) | | |
| EAN-Code Transit (nur für intern): | <input type="text" value="4020691627993"/> | Zwischenlagen: | <input type="text"/> mm insgesamt |
| EAN-Code Karton: | <input type="text" value="4020691127998"/> | <input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden | <input type="text"/> 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: | | <input type="text"/> | |
| (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C) | | | |

| | | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 14. Stückgewicht, Größe: | Toleranzen | | | | | |
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | | | |
| | <input type="text" value="18,0"/> | <input type="text" value="21,0"/> | <input type="text" value="24,0"/> | | | |
| | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | | | |
| | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | | | |
| Einzelstück gesamt (in g): | Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern! | | | | | |
| davon Füllung (in g): | | | | | | |
| davon Dekor (in g): | | | | | | |
| Ausbackgewicht (in g): | | | | | | |
| | im Anlieferzustand | | | fertig gebacken | | |
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Länge (cm): | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Breite (cm): | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Höhe (cm): | <input type="text" value="3,9"/> | <input type="text" value="4,2"/> | <input type="text" value="4,5"/> | <input type="text" value="3,9"/> | <input type="text" value="4,2"/> | <input type="text" value="4,5"/> |
| Durchmesser (cm): | <input type="text" value="4,2"/> | <input type="text" value="4,6"/> | <input type="text" value="5,1"/> | <input type="text" value="4,2"/> | <input type="text" value="4,6"/> | <input type="text" value="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 pinker Fettglasur überzogen, Zuckerkugeln bestreut |
| Innere Beschaffenheit: | elfenbeinfarrend |
| Geruch und Geschmack: | milchig, leicht nach Holunder |

fertig gebacken

| | |
|------------------------|--|
| Äußere Beschaffenheit: | mit pinker Fettglasur überzogen, Zuckerkugeln bestreut |
| Innere Beschaffenheit: | elfenbeinfarrend |
| Geruch und Geschmack: | milchig, leicht nach Holunder |

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 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 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, MB |
| Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? | <input type="checkbox"/> SG | <input checked="" type="checkbox"/> MB | <input type="checkbox"/> B&C | <input type="checkbox"/> gar nicht |
| Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): | 15,00% | Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %): | 4% | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|---|------------------------------------|
| 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 %) | | | 0% |

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| 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.

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, sugar, vegetable fats (palm kernel, pal, coconut), water, MILK whey powder, lactose (MILK), sunflower oil, dextrose, starch, yeast, colours: E162, E160a; SOYA flour, emulsifiers: E471, E481, E492, E322; raising agents: E450, E500; salt, glucose syrup, natural flavourings, skimmed MILK powder, flour treatment agent: E300; glazing agents: E901, E904; elderberry extract, acid: E330.

E3b. List of ingredients:

(ready-baked):
(in descending order)

see 3a.

E4. Trace allergens:

(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)

energy (kJ / kcal):
fat (g):
of which saturates (g):
carbohydrate (g):
of which sugars (g):
fibre (g)
protein (g):
salt (g):

values per 100g

| | |
|---------|----------------------------------|
| 1918 kJ | 459kcal |
| 28,0 | calculated automati- cally |
| 17,0 | |
| 47,5 | |
| 32,0 | |
| 0,5 | |
| 0,5 | |
| 5,1 | |
| 0,86 | |

values per portion of g:

| |
|--------|
| 21 |
| 403 kJ |
| 96kcal |
| 5,9 |
| 3,6 |
| 10,0 |
| 6,7 |
| 0,1 |
| 1,1 |
| 0,18 |

E10: preparation advice:

Defrost 20 minutes at room temperature

Bake with steam? yes no

rack oven temperature (°C):

convection oven temperature (°C):

rack oven (minutes):

convection oven time (minutes):

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)

