

**1. Produktbezeichnung:** Buttercroissant mit Schokocreme XXL 110g, vorgegart

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059070  
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Plunderteig mit 16% Schokocreme, vorgegart, tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, 16% Schokocreme (Zucker, Palmfett, fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, 5% Vollmilchschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse), modifizierte Stärke, MANDELN, Emulgator SOJALECITHINE), 14% Butter (MILCH), Hefe, Zucker, WEIZENGLUTEN, Salz, WEIZENMALZMEHL, Süßmolkenpulver (MILCH), Emulgator Lecithine, WEIZENSTÄRKE, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)).

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

WEIZENMEHL, 18% Schokocreme (Zucker, Palmfett, fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, 5% Vollmilchschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse), modifizierte Stärke, MANDELN, Emulgator SOJALECITHINE), 15% Butter (MILCH), Wasser, Hefe, Zucker, WEIZENGLUTEN, Salz, WEIZENMALZMEHL, Süßmolkenpulver (MILCH), Emulgator Lecithine, WEIZENSTÄRKE.

**4. Spurenallergene:** EI, andere SCHALENFRÜCHTE, SESAM  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** 16% Schokocreme (5% Vollmilchschokolade), 14% Butter

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

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** E1414, E322

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

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		99
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1628 kJ	389kcal	1612 kJ	385kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	Fett (g):	18,4		18,2	} <i>automat. Berechnung</i>	
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	9,9		9,8		
	Kohlenhydrate (g):	46,7		46,2		
	davon Zucker (g):	12,3		12,2		
	Ballaststoffe (g)	3,0		3,0		
	Eiweiß (g):	7,5		7,4		
	Salz (g):	0,90		0,89		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>						nung nach BLS_PSPDM

**10. Zubereitungsanleitung:** Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 150-170°C vorheizen. Tiefgefrorenes Produkt im Ofen mit viel Dampf und bei geschlossenem Zug bei 165-175°C für ca. 22-24 Minuten backen. Wir empfehlen den Zug nach 12 Minuten zu öffnen. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

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" value="k.A."/>	<input type="text" value="k.A."/>	<input type="text" value="k.A."/>
(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

Stärke:  µm

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

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" value="n.a."/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="n.a."/>
---	-----------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="300"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="90"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="3 Stunden"/>	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):	108,0	110,0	n.d.
davon Füllung (in g):	k.A.	k.A.	k.A.
davon Dekor (in g):	k.A.	k.A.	k.A.
Ausbackgewicht (in g):	k.A.	99,0	k.A.

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	145,0	155,0	165,0	k.A.	k.A.	k.A.
Breite (cm):	55,0	65,0	70,0	k.A.	k.A.	k.A.
Höhe (cm):	35,0	40,0	45,0	k.A.	k.A.	k.A.
Durchmesser (cm):	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Spezifikation

Art.-Nr:	2870
Versionsdatum:	05.12.2022
Seite:	3

### 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, ungebogener Croissant-Teigling
Innere Beschaffenheit:	dunkelbraune Schokocreme
Geruch und Geschmack:	arttypisch, nach Teig (Hefe), leicht nach Schokolade, kein Fremdgeruch

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldgelb gebackenes, locker luftiges, ungebogenes Croissant
Innere Beschaffenheit:	dunkelbraune Schokocremefüllung
Geruch und Geschmack:	arttypisch, nach frischem Gebäck und Schokocreme, kein Fremdgeruch & -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	It. 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"/> wenn ja, welche: <u>Weizen</u>
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"/>	<input checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>enthalten: Mandel, Haselnüsse; Spuren: Macadamia-, Pecannuss</u>
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:

fortlaufende Nummer, die von SAP vergeben wird, z.B.: 0008399369

## 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"/>	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 die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	Karton: 100%		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<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)?	RSPO
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 %):	3		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	UTZ
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 %)	3,3

<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (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.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Specification

Art.-Nr:	2870
date of version:	05.12.2022
Page	5

**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, water, 16% chocolate-cream (sugar, palm oil, cocoa powder highly deoiled, HAZELNUTS, 5% whole milk chocolate (sugar, WHOLE MILK POWDER, cocoa butter, cocoa mass), modified starch, ALMONDS, emulsifier (SOYA lecithin)), 14% butter (MILK), yeast, sugar, WHEAT GLUTEN, salt, WHEAT MALT FLOUR, sweet whey powder (MILK), emulsifier lecithins, WHEAT STARCH, flour treatment agents (ascorbic acid, enzymes (hemicellulases, amylases)).

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

WHEAT FLOUR, 18% chocolate-cream (sugar, palm oil, cocoa powder highly deoiled, HAZELNUTS, 5% whole milk chocolate (sugar, WHOLE MILK POWDER, cocoa butter, cocoa mass), modified starch, ALMONDS, emulsifier (SOYA lecithin)), 15% butter (MILK), water, yeast, sugar, WHEAT GLUTEN, salt, WHEAT MALT FLOUR, sweet whey powder (MILK), emulsifier lecithins, WHEAT STARCH.

**E4. Trace allergens:**   
 (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:	99	
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1628 kJ	389kcal	1612 kJ	385kcal
(ready-baked)	fat (g):	18,4	calculated automatically	18,2	<b>E10: preparation advice:</b> Line baking trays with baking paper. Preheat the oven to 150-170°C. Bake the deep-frozen product in the oven with a lot of steam and with closed slide at 165-175°C for approx. 22-24 minutes. We recommend to open the slide after 12 minutes. The baking time
	of which saturates (g):	9,9		9,8	
	carbohydrate (g):	46,7		46,2	
	of which sugars (g):	12,3		12,2	
	fibre (g):	3,0		3,0	
	protein (g):	7,5		7,4	
	salt (g):	0,9		0,9	
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.					
				rack oven temperature (°C): k.A.	
				convection oven temperature (°C): 165-175	
				rack oven (minutes): k.A.	
				convection oven time (minutes): 22 -24	

**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!!)

GTIN Code Transit (only internal use):  interlayers:  mm overall  
 GTIN Code box:   no interlayers  kg overall  
 GTIN Code piece

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C:  days  
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:  days  
 After defrosting, at room temperature:  day(s)  
 After baking, at room temperature:  day(s)

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