

1. Produktbezeichnung: Bio-Sonnenblumen-Stange 115g, vorgegart

Kundenartikelnummer: (vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

Zolltarifnummer: 19059030

2. Bezeichnung des Lebensmittel: (gem. EU VO 1169/2011): Bio-Weizenkleingebäck mit 7% Bio-Sonnenblumenkernen, 7% Bio-Leinsaat und 1% Bio-Sesam

Tiefgefroren -18°C

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

Bio-WEIZENmehl, Wasser, 7% Bio-Sonnenblumenkerne, 7% Bio-Leinsaat, Bio-HAFERflocken, Bio-ROGGENmehl, Bio-Kartoffelflocken, Bio-Hefe, Bio-ROGGENVollkornschrot, Bio-HAFERgrütze, Bio-DINKELschrot, Bio-Rapsöl, Salz, getrockneter Bio-ROGGENSauerteig (Bio-ROGGENmehl, Starterkulturen), Bio-Malzextrakt (Bio-GERSTENmalz, Wasser), Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-WEIZENkleber, 1% Bio-SESAM, Bio-Zucker, Bio-WEIZENmalzmehl, Emulgator Bio-SOJAlecithin, Bio-GERSTENmalzmehl, Bio-Gewürze, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

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

Bio-WEIZENmehl, Wasser, 8% Bio-Sonnenblumenkerne, 8% Bio-Leinsaat, Bio-HAFERflocken, Bio-ROGGENmehl, Bio-Kartoffelflocken, Bio-Hefe, Bio-ROGGENVollkornschrot, Bio-HAFERgrütze, Bio-DINKELschrot, Bio-Rapsöl, Salz, getrockneter Bio-ROGGENSauerteig (Bio-ROGGENmehl, Starterkulturen), Bio-Malzextrakt (Bio-GERSTENmalz, Wasser), Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-WEIZENkleber, 1% Bio-SESAM, Bio-Zucker, Bio-WEIZENmalzmehl, Emulgator Bio-SOJAlecithin, Bio-GERSTENmalzmehl, Bio-Gewürze, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

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

EI, MILCH, SCHALENFRÜCHTE

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: (Anlieferzustand)

7% Bio-Sonnenblumenkernen, 7% Bio-Leinsaat, 1% Bio-Sesam

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

84% Weizen, 7% Roggen, 7% Hafer, 2% Dinkel

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Emulgator Bio-Sojalecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

8. Deklarationspflichtige Allergene: (zur losen Abgabe)

Gluten, Sesam, Soja, Ei, Milch, Schalenfrüchte

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		115 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	1230 kJ	293kcal	1443 kJ	344kcal	1660 kJ	395kcal	
Energie (kJ / kcal):							
Fett (g):	8,9		10,4		12,0		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	1,0		1,1		1,3		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	39,3		46,2		53,1		
davon Zucker (g):	1,1		1,3		1,5		
Ballaststoffe (g)	6,8		8,0		9,2		
Eiweiß (g):	10,5		12,3		14,1		
Salz (g):	1,0		1,2		1,4		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte) Berechnung

10. Zubereitungsanleitung:

Nach Möglichkeit den Artikel 20-30 Minuten antauen.
Im Anschluss mit Schwaden bei ca. 180 – 200 Grad je nach gewünschtem Bräunungsgrad 18-22 Minuten 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
--	-------	-------	-------

DEH-Backprogramm:

11a. Produktbild (TK-Zustand)

11b. Produktbild (fertig gebacken)



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

Zus. Inhalt (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) 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

Foto versandfertige Palette:

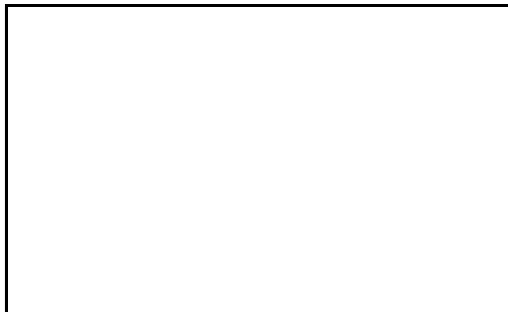
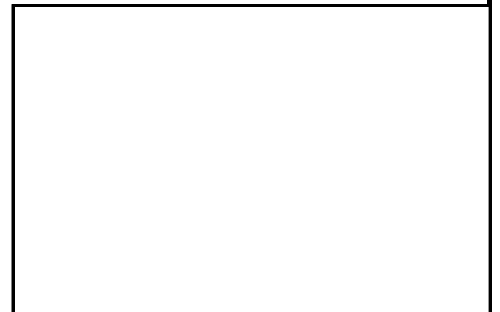


Foto Karton:



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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):

Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="120"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	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	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	110,0	115,0	120,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):	10,0	15,0	20,0			
Ausbackgewicht (in g):	95,0	100,0	105,0			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	18,0	20,0	22,0	18,0	20,0	22,0
Breite (cm):	3,5	4,0	5,0	3,5	4,0	5,0
Höhe (cm):	2,2	3,0	3,2	2,2	3,0	3,2
Durchmesser (cm):						

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- vorgebacken / par-baked
 vorgegart / pre-proofed
 fertig gebacken / fully baked
 backfertig / ready to bake
 Teigling / dough piece
 gegart / baked

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Teigling mit Topping
Innere Beschaffenheit:	kompakter Teigling
Geruch und Geschmack:	Neutral

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	braun mit Topping
Innere Beschaffenheit:	lockere, leichte Krume mit Ölsaaten
Geruch und Geschmack:	frisch, Röstaromen

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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:
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"/> wenn ja, welche: Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" 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:

05.06.2023

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Öko-Kontrollstellenummer:		DE-Öko 006
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"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<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"/>	
Auf Stein gebacken?	<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?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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 %):	0		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	0

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
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

21. Export:

Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
---	-----------------------------	-------------------------------

22. 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:	02909
date of version:	05.06.2023
Page	5

E1. Product name: Bio Sunflower stick 115g, pre-proofed

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059030
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
 Organic multigrain rolls with 7% organic sunflower seeds, 7% organic flax seeds and 1% organic sesame seeds
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
 Organic WHEAT flour, water, 7% organic sunflower seeds, 7% organic flax seed, organic OAT flakes, organic RYE flour, organic potato flakes, organic yeast, organic RYE whole grain groats, organic OAT groats, organic SPELT meal, organic canola oil, salt, dried organic RYE sourdough (organic RYE flour, starter cultures), organic malt extract (organic BARLEY malt, water), stabilizer organic guar gum, organic WHEAT gluten, 1% organic SESAME, organic sugar, organic WHEAT malt flour, emulsifier organic SOY lecithin, organic BARLEY malt flour, organic spices, flour treatment agent ascorbic acid, enzymes

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
 Organic WHEAT flour, water, 8% organic sunflower seeds, 8% organic flaxseed, organic OAT flakes, organic RYE flour, organic potato flakes, organic yeast, organic RYE whole grain groats, organic OAT groats, organic SPELT meal, organic canola oil, salt, dried organic RYE sourdough (organic RYE flour, starter cultures), organic malt extract (organic BARLEY malt, water), stabilizer organic guar gum, organic WHEAT gluten, 1% organic SESAME organic sugar, organic WHEAT malt flour, emulsifier organic SOY lecithin, organic BARLEY malt flour, organic spices, flour treatment agent ascorbic acid

E4. Trace allergens: EGG, MILK, 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:	115
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1443 kJ	344kcal	1660 kJ
	fat (g):	10,4	calculated automatically	12,0
	of which saturates (g):	1,1		1,3
	carbohydrate (g):	46,2		53,1
	of which sugars (g):	1,3		1,5
	fibre (g):	8,0		9,2
	protein (g):	12,3		14,1
	salt (g):	1,2	1,4	1,4
E10: preparation advice: If possible, defrost the item for 20-30 minutes. Then bake with steam at approximately 180 - 200 degrees for 18-22 minutes depending on desired browning. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 190 convection oven temperature (°C): 190 rack oven (minutes): 18-22 convection oven time (minutes): 18-22				
<small>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.</small>				

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

amount/carton:	56	pieces	in case of sub-unit - number:	0	pieces
<u>packaging:</u>			type of sub-unit (bag, tray...)		
carton	weight:	400	g	material:	carton
				outer dimensions:	390x290x220
					mm
bag/tray	weight:	10	g	material:	HDPE
				outer dimensions:	1050x840
					mm
net weight per carton:	6,44	kg	gross weight per carton:	6,85	kg
number of cartons per layer:	8	Stück	number of layers per pallet:	8	Stück
number of cartons per pallet:	64	Stück	weigh of whole pallet (excl. pal.):	356,2	kg
pallet height (incl. Palette)	1760	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	0		interlayers:	0	mm overall
GTIN Code box:	4020691129091		<input type="checkbox"/> no interlayers	0	kg overall
GTIN Code piece	4020691629096				

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	180	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small> Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	120	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	2	day(s)

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