



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:	M3034
Versionsdat	20.03.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Zwiebel Potato 110g, vorgebacken

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

Zolltarifnummer: 19059030

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken und Zwiebeln, vorgebacken. Tiefgefroren.
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (7 %), Zwiebeln getrocknet (7 %), Hefe, Salz

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

WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (7 %), Zwiebeln getrocknet (7 %), Hefe, Salz

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

Das Produkt kann EIER, SOJA, MILCH (einschließlich LACTOSE), SCHALENFRÜCHTE, SESAMSAMEN enthalten

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

Kartoffelflocken (7 %), Zwiebeln getrocknet (7 %)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

WEIZENMEHL 100 %

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

keine

8. Deklarationspflichtige Allergene:
 (zur losen Abgabe)

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZENMEHL). Das Produkt kann EIER, SOJA, MILCH (einschließlich LACTOSE), SCHALENFRÜCHTE, SESAMSAMEN enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		110 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	1062 kJ	251kcal	1146 kJ	270kcal	1260 kJ	297kcal	
Fett (g):	1,3		1,4		1,5		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	0,3		0,3		0,3		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	50,0		54,0		59,4		
davon Zucker (g):	1,9		2,0		2,2		
Ballaststoffe (g)	3,3		3,5		3,9		
Eiweiß (g):	8,1		8,7		9,6		
Salz (g):	1,3		1,4		1,5		
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)							Berechnet

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Produkte auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (+22°C) ca. 20 bis 30 Min. auftauen. Ofen auf 240°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Zeiten und Temperaturen 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 / Palettenschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...):

Verpackung: **Karton** Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Zus. Inhalt (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) Gewicht: g

Material: mm

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):	<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 DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="273"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

Haltbarkeit nach dem Backen: 24 Stunden

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	105,0	110,0	125,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):		100,0				
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,5	11,0	12,5			
Breite (cm):	9,5	11,0	12,5			
Höhe (cm):	4,0	5,0	6,0			
Durchmesser (cm):						

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:	runde Form, ungleichmäßig aufgeplatzte Kruste
Innere Beschaffenheit:	feine, gleichmäßige Poren, weiche Krume
Geruch und Geschmack:	arteigen, nach Kartoffeln

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	runde Form, ungleichmäßig aufgeplatzte Kruste, goldbraun, bemehlt
Innere Beschaffenheit:	feine, gleichmäßige Poren, weiche Krume
Geruch und Geschmack:	arteigen, nach Kartoffeln

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"/> wenn ja, welche: <u>WEIZEN, KREUZKONTAMINATION mögliche: Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon</u>
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>KREUZKONTAMINATION mögliche: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse</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:

300000015

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-Kontrollstellennummer:		
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	
Auf Stein gebacken?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	Foil - BRC, Karton - BRC, FSC		
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 %)

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 checked="" 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:	M3034
date of version:	20.03.2023
Page	5

E1. Product name: Potato roll with onion 110g

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059030

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Wheat roll with potato flakes and dried onion, prebaked. Deep frozen product.
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
 WHEAT flour, water, potato flakes 7 %, dried onion 7 %, yeast, salt

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)
 WHEAT flour, water, potato flakes 7 %, dried onion 7 %, yeast, salt

E4. Trace allergens: The product may contain EGG, SOY, MILK (including LACTOSE), NUTS, SESAME seeds.
 (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:	110
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1146 kJ	270kcal	1260 kJ
	fat (g):	1,4	calculated automatically	1,5
	of which saturates (g):	0,3		0,3
	carbohydrate (g):	54,0		59,4
	of which sugars (g):	2,0		2,2
	fibre (g):	3,5		3,9
	protein (g):	8,7		9,6
	salt (g):	1,4	1,5	1,5
E10: preparation advice: Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) within 20-30 minutes. Temperature inside oven 240°C. Bake for 10 minutes in 185-195°C. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 0 convection oven temperature (°C): 185-195 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 10				
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: 80 pieces in case of sub-unit - number: 2x40 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...)

packaging:
carton weight: 670 g material: corrugated cardboard
 outer dimensions: 593x393x250 mm
bag/tray weight: 35 g material: HDPE bag
 outer dimensions: 720x480 mm

net weight per carton: 8,8 kg gross weight per carton: 9,526 kg
 number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück
 number of cartons per pallet: 28 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 267 kg
 pallet height (incl. Palette): 1930 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691130349 no interlayers 0 kg overall
 GTIN Code piece: 0

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: 273 days
 After defrosting, at room temperature: 0 day(s)
 After baking, at room temperature: 1 day(s)

Specific information concerning storage after baking: Shelf life after baking: 24 hours.
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)