

Art.-Nr:	88803131
Versionsdatum:	06.01.2021
Seite:	1

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
 www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (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:		80 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
Energie (kJ / kcal):		1110 kJ	263kcal	888 kJ	211kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		6,0		4,8		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		0,9		0,7		
Kohlenhydrate (g):		43,0		34,4		
davon Zucker (g):		2,1		1,7		
Ballaststoffe (g)		3,3		2,6		
Eiweiß (g):		7,7		6,2		
Salz (g):		1,7		1,36		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						
						Analyse des Produktes

10. Zubereitungsanleitung:

Das gefrorene Produkt 20-30 Minuten bei 20-25°C auftauen und dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 4 Minuten backen (beim Einlegen leicht Dampf entweichen 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" value="20"/>	<input type="text" value="30"/>	<input type="text" value="40"/>
(Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettenschema:

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 Lagen pro Palette: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

GTIN-Code Karton:

keine vorhanden kg insgesamt

GTIN-Code Stück:

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: Tage

Tage

Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Tage

Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: Tag(e)

Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: Tag(e)

Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

Lagerung bei Raumtemperatur

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
87,0	87,0	100,0
	80,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
20,0	22,0	24,0	20,0	22,0	24,0
2,0	4,0	6,0	2,0	4,0	6,0
1,0	3,0	5,0	1,0	3,0	5,0

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:	rustikales Aussehen des Weizenbrotstäbchens mit grünen Oliven
Innere Beschaffenheit:	sichtbare grüne Oliven auf dem Produkt
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rustikales Aussehen des Weizenbrotstäbchens mit grünen Oliven
Innere Beschaffenheit:	porös im Schnitt, grüne Oliven im Schnitt
Geruch und Geschmack:	spezifisch nach Rohstoffen - Oliven

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

- nein ja, und zwar: Olivensteine

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</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-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche:
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:

DDMMYY Produktion, plus Artikelnummer
050121547 - Produktion Tage ist 05.01.2021 und 547 ist Artikelnummer)

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		TUEV-COC-000179-005
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	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 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 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

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:	88803131
date of version:	06.01.2021
Page	5

E1. Product name:	Stoneoven Olivestick 87g, pre-baked		
Art. nr. customer:			customs tariff number: 19059030
<small>(can be added by customer itself)</small>			
E2. Name of the food	Wheat small pastries with 27% olives, deep frozen		
<small>(according to EU VO 1169/2011):</small>	Deep frozen -18°C		

E3a. List of ingredients: (as delivered): <small>(in descending order)</small>	WHEAT flour, 27,8% green pickled olives (50% green olives, water, salt, acidity regulator: lactic acid), water, extra virgine olive oil, baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), yeast, iodized salt (salt, potassium iodate)
E3b. List of ingredients: (ready-baked): <small>(in descending order)</small>	see E3a
E4. Trace allergens:	MILK, EGG, SOY, SESAM
<small>(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)</small>	

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g	values per portion of g:	80
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1110 kJ / 263kcal	888 kJ / 211kcal	
<small>(ready-baked)</small>	fat (g):	6,0	4,8	E10: preparation advice: Defrost the produkt on for about 20-30 minutes at room temperature. Bake in a preheated oven at 200°C for 4 min (open steam slightly when inserting).
	of which saturates (g):	0,9	0,7	
	carbohydrate (g):	43,0	34,4	
	of which sugars (g):	2,1	1,7	
	fibre (g)	3,3	2,6	
	protein (g):	7,7	6,2	
	salt (g):	1,7	1,4	
<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>		<small>Do</small>		Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no
				rack oven temperature (°C): 0
				convection oven temperature (°C): 0
				rack oven (minutes): 0
				convection oven time (minutes): 0

E12. packaging/pallet scheme: <small>(values are taken mainly from page 2)</small>	
amount/carton:	90 pieces
	in case of sub-unit - number: 1 pieces
	type of sub-unit (bag, tray...): bag
packaging:	
carton	weight: 530 g
	material: Paper/Board - Corrugated B Fl
	outer dimensions: 590 x 390 x 230 mm
bag/tray	weight: 26 g
	material: HDPE
	outer dimensions: 1070 x 880 mm
net weight per carton:	7,8 kg
	gross weight per carton: 8,4 kg
number of cartons per layer:	4 Stück
number of cartons per pallet:	28 Stück
pallet height (incl. Palette)	1760 mm (max. 1950mm!!)
	number of layers per pallet: 7 Stück
	weigh of whole pallet (excl. pal.): 235 kg
GTIN Code Transit (only internal use):	4020691631310
GTIN Code box:	4020691131315
GTIN Code piece:	k.A.
	interlayers: 2,2 mm overall
	<input type="checkbox"/> no interlayers 0,284 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:	243	days
	After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
	After baking, at room temperature:	1	day(s)
Specific information concerning storage after baking: <small>(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)</small>			