

Art.-Nr:	88803132
Versionsdatum:	16.08.2021
Seite:	1

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

1. Produktbezeichnung: Steinofenspitz herzhaft 110g, vorgebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059030
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011): Weizenkleingebäck mit 11% Schweinefleischzubereitung, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefleischzubereitung (Schweinefleisch 75%, Wasser, Salz, Konservierungsstoff: E250, Geliermittel: E407a, Zucker, Stabilisatoren: E450, E451), Antioxidationsmittel: E316 Farbstoff: 150d), Speck (Schweinebauch 92%, Wasser, Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Zucker, Stabilisatoren: E450, E451; Antioxidationsmittel: E301, modifizierten Stärke: E1420, E1414), natives Olivenöl extra, gebratene Zwiebel (Zwiebel 75%, Palmöl, WEIZENMEHL, Salz), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Backmittel (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), Hefe

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

siehe 3a

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 11,1% Schweinefleischzubereitung
 4,4% Speck
 1,4% Zwiebel

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 E250, E407a, E450, E451, E316, E150d, E301, E1420, E1414

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE. Kann Spuren von MILCH, SOJA, SESAM, EI, enthalten. Enthält Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel und Farbstoff.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
		924 kJ	219kcal	924 kJ	219kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	924 kJ	219kcal	924 kJ	219kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	5,7		5,7		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,3		1,3		
	Kohlenhydrate (g):	33,0		33,0		
	davon Zucker (g):	1,5		1,5		
	Ballaststoffe (g)	1,4		1,4		
	Eiweiß (g):	8,3		8,3		
Salz (g):	1,7		1,70			
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)				Literaturwerte		

10. Zubereitungsanleitung: Das gefrorene Produkt 45 Minuten bei 20-25°C auftauen und dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 4 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:

	12	15	21
(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
Palettenhöhe (inkl. Palette) mm (max. 1950mm!!)

Anzahl Lagen pro Palette: Stück
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):	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

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="243"/>	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)

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	110,0	110,0	140,0
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):	14,0	16,0	18,0	14,0	16,0	18,0
Breite (cm):	8,0	10,0	12,0	8,0	10,0	12,0
Höhe (cm):	3,0	5,0	7,0	3,0	5,0	7,0
Durchmesser (cm):						

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 Weizenspitz mit Schweinefleischzubereitung, dreieckig
Innere Beschaffenheit:	sichtbare Schweinefleischzubereitung auf dem Produkt
Geruch und Geschmack:	spezifisch nach Rohstoffen - Schweinefleischzubereitung, Zwiebel

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rustikales Aussehen des Weizenspitz mit Schweinefleischzubereitung, dreieckig
Innere Beschaffenheit:	porös im Schnitt, Schweinefleischzubereitung und Zwiebel im Schnitt
Geruch und Geschmack:	spezifisch nach Rohstoffen - Schweinefleischzubereitung, Zwiebel

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: _____
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
 050121548 - Produktion Tage ist 05.01.2021 und 548 ist Artikelnummer)

Art.-Nr:	88803132
Versionsdatum:	16.08.2021
Seite:	4

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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)?	MB, SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input checked="" type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	0,2	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.

E1. Product name:	Savoury stoneoven triangle 110g, pre-baked
Art. nr. customer: <small>(can be added by customer itself)</small>	customs tariff number: 19059030
E2. Name of the food <small>(according to EU VO 1169/2011):</small>	Wheat small pastries with 11% pork meat preparation, deep frozen
	Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): <small>(in descending order)</small>	WHEAT flour, water, pork meat preparation (pork leg 75%, water, salt, preservative: E250, gelling agent: E407a, sugar, stabilizers: E450, E451), antioxidant: E316, colour: 150d), bacon (pork belly 92%, water, salt, preservative: E250, stabilizers: E450, E451; antioxidant: E301, modified starches: E1420, E1414), extra virgine olive oil, fried onion (onion 75%, palm oil, WHEAT flour, salt), iodized salt (salt, potassium iodate), baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), yeast
E3b. List of ingredients: (ready-baked): <small>(in descending order)</small>	see 3a
E4. Trace allergens: <small>(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)</small>	MILK, EGG, SOY, SESAM

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g	values per portion of g:	100															
E9. Nutritional values: <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	924 kJ	219kcal	924 kJ	219kcal														
	fat (g):	5,7	} calculated automatically	5,7	E10: preparation advice: Defrost the produkt on for about 45 minutes at room temperature. Bake in a preheated oven at 200°C for 4 min (open steam slightly when inserting).														
	of which saturates (g):	1,3		1,3															
	carbohydrate (g):	33,0		33,0															
	of which sugars (g):	1,5		1,5															
	fibre (g)	1,4		1,4															
	protein (g):	8,3		8,3															
	salt (g):	1,7		1,7															
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.		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Bake with steam?</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> yes</td> <td><input type="checkbox"/> no</td> </tr> <tr> <td>rack oven temperature (°C):</td> <td colspan="2">200</td> </tr> <tr> <td>convection oven temperature (°C):</td> <td colspan="2">200</td> </tr> <tr> <td>rack oven (minutes):</td> <td colspan="2">4</td> </tr> <tr> <td>convection oven time (minutes):</td> <td colspan="2">4</td> </tr> </table>				Bake with steam?	<input checked="" type="checkbox"/> yes	<input type="checkbox"/> no	rack oven temperature (°C):	200		convection oven temperature (°C):	200		rack oven (minutes):	4		convection oven time (minutes):	4
Bake with steam?	<input checked="" type="checkbox"/> yes	<input type="checkbox"/> no																	
rack oven temperature (°C):	200																		
convection oven temperature (°C):	200																		
rack oven (minutes):	4																		
convection oven time (minutes):	4																		

E12. packaging/pallet scheme: <small>(values are taken mainly from page 2)</small>	
amount/carton:	60 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 Flu
	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:	6,6 kg
	gross weight per carton: 7,2 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
weight of whole pallet (excl. pal.):	200 kg
GTIN Code Transit (only internal use):	4020691631327
GTIN Code box:	4020691131322
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>		storage at room temperature	