

| | |
|----------------|------------|
| Art.-Nr: | 88803133 |
| Versionsdatum: | 11.01.2021 |
| Seite: | 1 |

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

1. Produktbezeichnung: Steinofenspitz Rosmarin 110g, vorgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel: Weizenkleingebäck mit 0,7% Rosmarin, tiefgefroren
(gem. EU VO 1169/2011):
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Salz, Backmittel
 (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL,
 Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), Hefe, Rosmarin, Rapsöl

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

WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Salz, Backmittel
 (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG,
 WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), Hefe,
 Rosmarin, Rapsöl

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 0,7% Rosmarin

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: E300

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE. Kann Spuren von MILCH,
 SOJA, SESAM, EI, enthalten

| 9. Nährwertangaben: | Angaben pro 100g | Angaben pro Portion von g: | | 100 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> |
|--|------------------|----------------------------|---------|--|
| | | 999 kJ | 237kcal | |
| Energie (kJ / kcal): | 999 kJ | 237kcal | 999 kJ | 237kcal |
| Fett (g): | 3,9 | | 3,9 | } <i>automat. Berechnung</i> |
| davon gesättigte Fettsäuren (g): | 0,6 | | 0,6 | |
| Kohlenhydrate (g): | 42,0 | | 42,0 | |
| davon Zucker (g): | 1,7 | | 1,7 | |
| Ballaststoffe (g): | 2,1 | | 2,1 | |
| Eiweiß (g): | 7,3 | | 7,3 | |
| 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 (beim Einlegen leicht Dampf öffnen).

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="12"/> | <input type="text" value="15"/> | <input type="text" value="21"/> |
| (Stück) | <input type="text" value="60x40"/> | <input type="text" value="60x60"/> | <input type="text" value="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:

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): | Gesamtgewicht Kunststoff (in g): |
|---|----------------------------------|

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: Tage

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

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: 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 Anlieferungszustand | | | 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 Rosmarin
 Innere Beschaffenheit: porös im Schnitt
 Geruch und Geschmack: spezifisch nach Rohstoffen - Rosmarin

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: rustikales Aussehen des Weizenspitz mit Rosmarin
 Innere Beschaffenheit: porös im Schnitt
 Geruch und Geschmack: spezifisch nach Rohstoffen - Rosmarin

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: _____ |
| 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
 050121549 - Produktion Tage ist 05.01.2021 und 549 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: | 88803133 |
| date of version: | 11.01.2021 |
| 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)

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

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: 100 | |
|--|-------------------------|-----------------|----------------------------|-----------------------------------|---|
| E9. Nutritional values: | energy (kJ / kcal): | 999 kJ | 237kcal | 999 kJ | 237kcal |
| (ready-baked) | fat (g): | 3,9 | } calculated automatically | 3,9 | 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): | 0,6 | | 0,6 | |
| | carbohydrate (g): | 42,0 | | 42,0 | |
| | of which sugars (g): | 1,7 | | 1,7 | |
| | fibre (g) | 2,1 | | 2,1 | |
| | protein (g): | 7,3 | | 7,3 | |
| | 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. | | | | | |
| | | | | 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: (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 weigth 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: | <input type="text" value="365"/> | days |
| (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | <input type="text" value="243"/> | days |
| After defrosting, at room temperature: | <input type="text" value="0"/> | day(s) |
| After baking, at room temperature: | <input type="text" value="1"/> | day(s) |

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