

**1. Produktbezeichnung:** Steinofenschnecke Kalamata Olive 90g, vorgebacken

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

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

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

WEIZENMEHL, Wasser, 7% Kalamata Oliven (Wasser, Meersalz, Sonnenblumenöl, Säureregulator: Milchsäure, Antioxidationsmittel: Kaliumsorbat), natives Olivenöl extra, Hefe, Backmittel (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat)

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

siehe 3a

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

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** 7% Kalamata Oliven

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100% Weizen

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** E300, E270, E202

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

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

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		80
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1155 kJ	275kcal	924 kJ	220kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	10.0		8.0		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	1.2		1.0		
	Kohlenhydrate (g):	38.0		30.4		
	davon Zucker (g):	1.6		1.3		
	Ballaststoffe (g)	2.5		2.0		
	Eiweiß (g):	7.0		5.6		
	Salz (g):	1.7		1.36		
	<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>					

**10. Zubereitungsanleitung:** Das gefrorene Produkt 20-30 Minuten bei 20-25°C auftauen und dann im vorgeheizten Ofen bei 200-210°C für 4-6 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: (Stück)	15	25	35
	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:



**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 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):	<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 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):	90.0	90.0	120.0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		80.0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	8.0	10.0	12.0	8.0	10.0	12.0
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  
 unegartes Produkt (roh/backfertig)       fertig gebackenes Produkt       fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rustikales Aussehen der Weizenschnecke mit Kalamata Oliven
Innere Beschaffenheit:	sichtbar Kalamata Oliven auf dem Produkt
Geruch und Geschmack:	spezifisch nach Rohstoffen - Oliven

#### fertig gebacken

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

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Weizen</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input 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 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 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  
050121551- Produktion Tage ist 05.01.2021 und 551 ist Artikelnummer)

Art.-Nr:	88803135
Versionsdatum:	4/5/2022
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 type="checkbox"/>	
Öko-Kontrollstellennummer:			
Für vegane* Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für muslima 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 type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input 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 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"/> 3G	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> &C	<input type="checkbox"/> ar 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"/> G	<input type="checkbox"/> IB	<input type="checkbox"/> &C	<input type="checkbox"/> ar nicht	Anteil Kakao (in %)

Kategorie Ei: Haltungsforn (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 Haltungsforn (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:	88803135
date of version:	4/5/2022
Page	5

**E1. Product name:** Stoneoven snail Kalamata Olive 90g, pre-baked

**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 small pastries with 7% Kalamata olives, deep frozen

Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (as delivered):**  
(in descending order)  
WHEAT flour, water, 7% Kalamata olives (water, sea salt, sunflower oil, acidity regulator: lactic acid, antioxidant: potassium sorbate), extra virgin olive oil, yeast, baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), iodized salt (salt, potassium iodate)

**E3b. List of ingredients: (ready-baked):**  
(in descending order)  
see E3a

**E4. Trace allergens:**  
MILK, EGG, SOY  
(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:		80
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1155 kJ	275kcal	924 kJ	220kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Defrost the produkt on for about 20-30 minutes at room temperature. Bake in a preheated oven at 200-210°C for 4-6 min (open steam slightly when inserting).  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
	fat (g):	10.0	calculated automatically	8.0		
	of which saturates (g):	1.2		1.0		
	carbohydrate (g):	38.0		30.4		
	of which sugars (g):	1.6		1.3		
	fibre (g):	2.5		2.0		
	protein (g):	7.0		5.6		
	salt (g):	1.7		1.4		
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: 70 pieces in case of sub-unit - number: 1 pieces  
type of sub-unit (bag, tray...): bag

**packaging:**

**carton** weight: 617 g material: Paper/Board - Corrugated B Flute  
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: 6.3 kg gross weight per carton: 6.9 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück  
number of cartons per pallet: 28 Stück weigth of whole pallet (excl. pal.): 194 kg  
pallet height (incl.Palette) 1760 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691631358 interlayers: 2.2 mm overall  
GTIN Code box: 4020691131353  no interlave 0.284 kg overall  
GTIN Code piece k.A.

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days  
(values are taken mainly from page 2) 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:  
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C) storage at room temperature