

1. Produktbezeichnung: Kirschrührkuchen 240g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059070
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011): Rührkuchen mit Sauerkirschen und 16% Streuseln und 1% kakaohaltiger Fettglasur, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

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

Sauerkirschen 20%, Zucker, VOLLEI, Wasser, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel (E450, E500), fettarmes Kakaopulver 0,3%, LAKTOSE, Emulgatoren (E481, E472e, E322, E471), Glukosesirup, Dextrose, Kakaomasse, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel (E407, E440, E410, E466), Stärke, Stabilisator (E415), MAGERMILCHPULVER, Salz, Maltodextrin, Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E331), Sauerkirschpulver, Aroma, Holunderbeerenkonzentrat, natürliches BUTTERaroma

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

siehe 3a.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 20 % Sauerkirschen
16 % Streusel
0,3% fettarmes Kakaopulver

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E450, E500), Emulgatoren (E481, E472e, E322, E471), Verdickungsmittel (E407, E440, E410, E466), Stabilisator (E415), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E331)

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), Ei (-erzeugnisse) und MILCH (-erzeugnisse). Kann Spuren von Schalenfrüchten, SOJA (-erzeugnisse) und Sesamsamen enthalten.
(zur losen Abgabe)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		120 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1537 kJ	367kcal	1845 kJ	441kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	18,2		21,8		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	3,9		4,7		
	Kohlenhydrate (g):	46,8		56,2		
	davon Zucker (g):	26,8		32,2		
	Ballaststoffe (g)	1,1		1,3		
	Eiweiß (g):	3,5		4,2		
	Salz (g):	0,72		0,87		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						berechnet

Art.-Nr:	88803339
Versionsdatum:	15.02.2021
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung: Zum Auftauen aus der Umverpackung nehmen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden im Flow Pack auftauen 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"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



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:
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):	<input type="text" value="4020691633390"/>
GTIN-Code Karton:	<input type="text" value="4020691133395"/>
GTIN-Code Stück:	<input type="text" value="k.A."/>

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" value="7"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="0,5"/>
---	--------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

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="270"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

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

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):
davon Füllung (in g):
davon Dekor (in g):
Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="230,0"/>	<input type="text" value="240,0"/>	<input type="text" value="260,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
Breite (cm):
Höhe (cm):
Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="5,7"/>	<input type="text" value="6,7"/>	<input type="text" value="7,7"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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: zwei Stück Kirschrührkuchen in einem hellem Tray im Flow Pack verpackt; mit Streuseln und mit kakaohaltiger
 Innere Beschaffenheit: Fettglaur abgefädelt
 Geruch und Geschmack: fruchtig nach Kirschen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: zwei Stück Kirschrührkuchen in einem hellem Tray im Flow Pack verpackt; mit Streuseln und mit kakaohaltiger
 Innere Beschaffenheit: Fettglaur abgefädelt
 Geruch und Geschmack: fruchtig nach Kirschen

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

- nein ja, und zwar: Kirschkerne

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: <u>WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Haselnüsse, Pistazien, Mandeln, Walnüsse</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:

L 21 042
 21 = Jahr / 042 = Tag des Jahres

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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	Umkarton 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	ca. 2,8	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 checked="" type="checkbox"/> gar nicht
		Anteil Kakao (in %)	ca. 0,4	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input checked="" 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:	88803339
date of version:	15.02.2021
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:		120
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1537 kJ	367kcal	1845 kJ	441kcal	E10: preparation advice: Take out of box before thawing! Defrost about 2 hours at room temperature. 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):	18,2	calculated automatically	21,8		
	of which saturates (g):	3,9		4,7		
	carbohydrate (g):	46,8		56,2		
	of which sugars (g):	26,8		32,2		
	fibre (g)	1,1		1,3		
	protein (g):	3,5		4,2		
	salt (g):	0,7	0,9			
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:	<input type="text" value="16"/>	pieces	in case of sub-unit - number:	<input type="text" value="2 x 16"/>	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)	<input type="text" value="Tray, Flow Pack"/>	
carton	weight:	<input type="text" value="248"/>	g	material:	<input type="text" value="cardboard"/>
				outer dimensions:	<input type="text" value="400x295x130"/>
				mm	
bag/tray	weight:	<input type="text" value="115"/>	g	material:	<input type="text" value="Tray (PERGRAPHICA® Infinite Black cardboard), foil (OPP-foil)"/>
				outer dimensions:	
net weight per carton:	<input type="text" value="3,84"/>	kg	gross weight per carton:	<input type="text" value="4,25"/>	kg
number of cartons per layer:	<input type="text" value="8"/>	Stück	number of layers per pallet:	<input type="text" value="12"/>	Stück
number of cartons per pallet:	<input type="text" value="96"/>	Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	<input type="text" value="408"/>	kg
pallet height (incl. Palette)	<input type="text" value="1704"/>	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	<input type="text" value="4020691633390"/>		interlayers:	<input type="text" value="0"/>	mm overall
GTIN Code box:	<input type="text" value="4020691133395"/>		<input type="checkbox"/> no interlayers	<input type="text" value="0"/>	kg overall
GTIN Code piece	<input type="text" value="k.A."/>				

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="270"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="2"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)

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