

Art.-Nr:	88803415
Versionsdatum:	05.10.2021
Seite:	1

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

**1. Produktbezeichnung:** Herzberliner 65g, mit Mehrfruchtfüllung, gepudert, fertig gebacken

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059080

(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011): Siedegebäck mit Mehrfruchtfüllung, gepudert, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, 18% Mehrfruchtkonfitüre (Zucker, 35% Obst\* in veränderlichen Gewichtsanteilen (Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen), Glukosesirup, Wasser, Geliermittel: E440 (ii); Säuerungsmittel: E330; Festigungsmittel: E333 (iii)), Palmfett, Ei, Wasser, Hefe, 3% Dekorzucker (Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Palmfett), Rapsöl, Zucker, SÜSSMOLKENPULVER, Speisesalz, Emulgator: E471; Dextrose, EIKLARPULVER.  
  
 \*Entspricht 6% Obst im Endprodukt.

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

siehe 3a

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

Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und SOJA enthalten.

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

18% Mehrfruchtfüllung, 3% Dekorzucker

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizenmehl

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**

E440 (ii), E330, E333 (iii), E471

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreiden (WEIZEN), MILCH und EIER.  
 Kann Spuren von SOJA, SCHALENFRÜCHTEN und SESAM enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		65
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1608 kJ	385kcal	1045 kJ	250kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	19,9		12,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	9,6		6,2		
	Kohlenhydrate (g):	44,7		29,1		
	davon Zucker (g):	15,4		10,0		
	Ballaststoffe (g)	2,5		1,6		
	Eiweiß (g):	5,4		3,5		
	Salz (g):	0,64		0,42		
	<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>					
<small>berechnet nach Souci-Fachmann-Kraut</small>						

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Auftauanleitung: Die Berliner aus dem Froster nehmen und ca. 60-90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen und genießen.						
	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? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein							
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>							
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>							
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>							
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>							
Blechbelegung: (Stück)	<table border="1"> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>60x40</td> <td>60x60</td> <td>80x60</td> </tr> </table>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	60x40	60x60	80x60
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>					
60x40	60x60	80x60					
Backprogramm: <input type="text"/>							

<b>12. Verpackung / Palettschema:</b>	Menge je Karton: <input type="text" value="66"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1"/> Stück
		Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/>
<b>Verpackung:</b>		
<b>Karton</b>	Gewicht: <input type="text" value="462"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="589 x 390 x 170"/> mm
		Stärke: <input type="text" value="3800"/> µm
<b>Beutel/Tray</b>	Gewicht: <input type="text" value="22"/> g	Material: <input type="text" value="HDPE"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="750 x 625 x 420"/> mm
		Stärke: <input type="text" value="15"/> µm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="4,29"/> kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="4,92"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="10"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="40"/> Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="ca. 197"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1850"/> mm (max. 1950mm!!)		
GTIN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691634151"/>		Zwischenlagen: <input type="text" value="ca. 1,5"/> mm insgesamt
GTIN-Code Karton: <input type="text" value="4020691134156"/>		<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value="0,77"/> kg insgesamt
GTIN-Code Stück: <input type="text" value="k.A."/>		

**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"/>
--	---

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: <input type="text" value="365"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="61"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="-"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="ca. 0,5"/> Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:	<input type="text"/>
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	-

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	63,0	65,0	70,0			
davon Füllung (in g):	11,0	12,0	15,0			
davon Dekor (in g):	1,0	2,0	3,0			
Ausbackgewicht (in g):						
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,0	10,0	11,0			
Breite (cm):	9,0	10,0	11,0			
Höhe (cm):	4,0	4,5	5,0			
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:	gut entwickeltes Gebäckstück, goldbraun, Herzform
Innere Beschaffenheit:	lockeres gleichmäßiges helles Porenbild, mit roter fruchtig aromatischer Füllung
Geruch und Geschmack:	produkttypisch, aromatisch nach Fruchtfüllung und Fettgebäck, ohne Fremdgeruch/-geschmack

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	gut entwickeltes Gebäckstück, goldbraun, Herzform
Innere Beschaffenheit:	lockeres gleichmäßiges helles Porenbild, mit roter fruchtig aromatischer Füllung
Geruch und Geschmack:	produkttypisch, aromatisch nach Fruchtfüllung und Fettgebäck, ohne Fremdgeruch/-geschmack

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: Weizen
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: Walnuss, Haselnuss, Mandel
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:

Herstellerartikelnummer: 853883  
 Charge: fortlaufende zehnstellige Nummer

## 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 :	Karton: FSC & PEFC zertifiziert		SGSCH-COC-008914
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	Beutel: 0%, Karton: 100%, Zwischenlage: 100%		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	Frittierfett & Dekorz. 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 %):	12	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input checked="" 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 %)	

<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (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 type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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:	88803415
date of version:	05.10.2021
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)

WHEAT Flour, 18% Multifruit Jam (Sugar, 35% Fruits\* in varying proportions by weight (Apple, Strawberries, Raspberries, Sour Cherries), Glucose Syrup, Water, Gelling Agent: E440 (ii); Acidifier: E330; Firming Agent: E333 (iii)), Palm Fat, EGG, Water, Yeast, 3% Decoration Sugar (Glucose, WHEAT Starch, Palm Fat), Rapeseed Oil, Sugar, Sweet WHEY Powder, Table Salt, Emulsifier: E471; Glucose, EGG White Powder.

\*Corresponds to 6% fruits in the product.

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

see E3a

**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:	65	
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1608 kJ	385kcal	1045 kJ	250kcal
	fat (g):	19,9	calculated automati- cally	12,9	<b>E10: preparation advice:</b> Take the Berliner out of the freezer and let them thaw at an ambient temperature for ca. 60-90 min. Then enjoy.
	of which saturates (g):	9,6		6,2	
	carbohydrate (g):	44,7		29,1	
	of which sugars (g):	15,4		10,0	
	fibre (g)	2,5		1,6	
	protein (g):	5,4		3,5	
	salt (g):	0,6		0,4	
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.					
				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:** (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 weight 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)	<input type="text" value="61"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="-"/>	day(s)
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="ca. 0,5"/>	day(s)
After baking, at room temperature:		

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