

Art.-Nr:	88803433
Versionsdatum:	07.09.2021
Seite:	1

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

**1. Produktbezeichnung:**

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

(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel:**

(gem. EU VO 1169/2011):

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

WEIZENMEHL, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Wasser, Rosinen 8%, Persipanfüllung (Wasser, Zucker, Aprikosenkernmehl, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENSTÄRKE, Palmfett, modifizierte Stärke: E1414 (Kartoffeln), VOLLEIPULVER, Glucosesirup, MILCHEIWEIß, Aroma), Zucker, pflanzliche Öle (teilweise gehärtetes Rapsöl), VOLLEI, Glucose-Fructose-Sirup, Aprikosen, Speisesalz, Glucosesirup, WEIZENSTÄRKE, SÜßMOLKENPULVER, Hefe, natürliches Aroma, Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (E330), Aroma, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel (E440).

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

siehe 3a)

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

SOJA, SESAM, SCHALENFRÜCHTE

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

8% Rosinen

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizenmehl

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

Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (E330), Verdickungsmittel (E440), modifizierte Stärke E1414

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

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH, EI. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, SESAM und deren Erzeugnissen enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		330
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1688 kJ	399kcal	5570 kJ	1317kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	18,9		62,4		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	9,2		30,4		
	Kohlenhydrate (g):	50,9		168,0		
	davon Zucker (g):	20,0		66,0		
	Ballaststoffe (g)	1,7		5,6		
	Eiweiß (g):	5,2		17,2		
	Salz (g):	1,7		5,61		
	<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>					
Literaturwerte						

**10. Zubereitungsanleitung:**

Gewünschte Anzahl entnehmen und bei Raumtemperatur 120 min auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht mehr einfrieren.

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)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:



**12. Verpackung / Palettschema:**

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück  
Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

**Verpackung:**

**Karton** Gewicht:  g

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:   
Außenmaße:  mm  
Stärke:  µm

Material:   
Außenmaße:  mm  
Stärke:  µm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):  kg

Palettenhöhe (inkl.Palette)  mm (max. 1950mm!!)

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):	5
---	----------------------------------	---

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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):	320,0	330,0	340,0
davon Füllung (in g):	25,0	30,0	35,0
davon Dekor (in g):	25,0	30,0	35,0
Ausbackgewicht (in g):	320,0	330,0	340,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	22,0	24,0	26,0			
Breite (cm):	10,0	12,0	14,0			
Höhe (cm):	2,5	3,0	3,5			
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:	fest, tiefgefroren
Innere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Plunder mit süßen, fruchtigen Geschmack

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Farbe goldgelb, Teig splittrig, mit Fondant bedeckt
Innere Beschaffenheit:	weich, splittrig, Rosinen
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Plunder mit süßen, fruchtigen Geschmack

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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"/>
	<u>Weizen</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 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"/>
	<u>wenn ja, welche:</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:

1.11.2021 - 305

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC-STD-40-004 (Version 3.0)		GFA-COC-002447
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	99,43		
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)?	MB
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 %):	1

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 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 checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung	1,9
<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.

**E1. Product name:** Raisin Striezel 330g, fully-baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059070  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Danish pastries with raisins, fully baked, deep frozen  
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (as delivered):**  
(in descending order)  
WHEAT FLOUR, vegetable fats (palm, coconut), water, raisins 8%, persipan filling (water, sugar, apricot kernel flour, SWEET WHEY POWDER, WHEAT STARCH, Palm fat, modified starch: E1414 (Potatoes), WHOLE EGG POWDER, glucose syrup, MILK PROTEIN, flavor), sugar, vegetable Oils (rapeseed, partly hardened), WHOLE EGG, Glucose-fructose syrup, apricots, table salt, glucose syrup, WHEAT STARCH, SWEET WHEY POWDER, yeast, natural flavor, emulsifiers (E471), acidifier (E330), aroma, lemon juice concentrate, thickener (E440).

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

**E4. Trace allergens:** SOY, SESAME, NUTS  
(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:	330	
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1688 kJ	399kcal	5570 kJ	1317kcal
	fat (g):	18,9	calculated automatically	62,4	<b>E10: preparation advice:</b> Take the product out of the box and let it thaw at room temperature approx.120 min.
	of which saturates (g):	9,2		30,4	
	carbohydrate (g):	50,9		168,0	
	of which sugars (g):	20,0		66,0	
	fibre (g)	1,7		5,6	
	protein (g):	5,2		17,2	
	salt (g):	1,7		5,6	
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: 20 pieces in case of sub-unit - number: 20 x 1 pieces  
type of sub-unit (bag, tray...): bag

**packaging:**

**carton** weight: 350 g material: corrugated cardboard  
outer dimensions: 395x290x250 mm

**bag/tray** weight: 13 g material: PE film  
outer dimensions: 430x660 mm

net weight per carton: 6,6 kg gross weight per carton: 7,063 kg

number of cartons per layer: 8 Stück number of layers per pallet: 6 Stück  
number of cartons per pallet: 48 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 339,024 kg  
pallet height (incl. Palette) 1650 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691634335 interlayers: 0 mm overall  
GTIN Code box: 4020691134330  no interlayers 0 kg overall  
GTIN Code piece: k.A.

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C: 270 days  
(values are Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 180 days  
taken mainly After defrosting, at room temperature: 1 day(s)  
from page 2) After baking, at room temperature: 1 day(s)

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