



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Spezifikation

Art.-Nr:	3445 (855591)
Versionsdat	27.02.2023
Seite:	1

<b>1. Produktbezeichnung:</b>	Laugenbrötchen mit Saaten 100g, fertig gebacken
<b>Kundenartikelnummer:</b> <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	<b>Zolltarifnummer:</b> 19059030
<b>2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)</b> (gem. EU VO 1169/2011):	Laugengebäck mit Saaten, fertig gebacken, tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

<b>3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne (4%), Hefe, Leinsamen (2%), SESAM (2%), Salz, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: E524, Mehlbehandlungsmittel : E300.
<b>3b. Zutatenliste (fertig gebacken):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne (4%), Hefe, Leinsamen (2%), SESAM (2%), Salz, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Säureregulator: E524, Mehlbehandlungsmittel : E300.
<b>4. Spurenallergene:</b> <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	Kann Spuren von Eier, Soja, Senf, Milch, Schalenfrüchten enthalten.
<b>5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:</b> <small>(Anlieferzustand)</small>	Sonnenblumenkerne (4%), Hefe, Leinsamen (2%), SESAM (2%)
<b>6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:</b>	92 Weizen: <7 Roggen :<1 Gerste
<b>7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:</b>	Säureregulator: E524, Mehlbehandlungsmittel : E300.
<b>8. Deklarationspflichtige Allergene:</b> <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen); Sesam. Kann Spuren von Eier, Soja, Senf, Milch, Schalenfrüchten enthalten.

9. Nährwert-angaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		100
	1489 kJ	354kcal	1489 kJ	354kcal	1489 kJ	354kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
Energie (kJ / kcal):	1489 kJ	354kcal	1489 kJ	354kcal	1489 kJ	354kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	12,0		12,0		12,0		
davon ges. Fettsäuren (g):	1,3		1,3		1,3		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	50,0		50,0		50,0		
davon Zucker (g):	0,9		0,9		0,9		
Ballaststoffe (g)	3,5		3,5		3,5		
Eiweiß (g):	9,8		9,8		9,8		
Salz (g):	1,5		1,5		1,5		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>							literaturwerte

## 10. Zubereitungsanleitung:

Bei Raumtemperatur für circa 40 - 60 Minuten auftauen.  
 Thaw at room temperature for about 40 - 60 minutes to full defrosting.

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: 

16 pcs		
(Stück)	60x40	60x60 80x60

DEH-Backprogramm:

### 11a. Produktbild (TK-Zustand)



### 11b. Produktbild (fertig gebacken)



## 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

**Zus. Inhalt** (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)  
 Gewicht:  g

Material:   
 Außenmaße:  mm  
 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

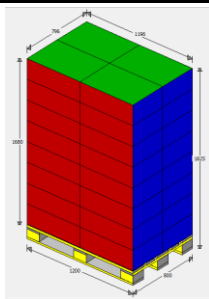
Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):  kg

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

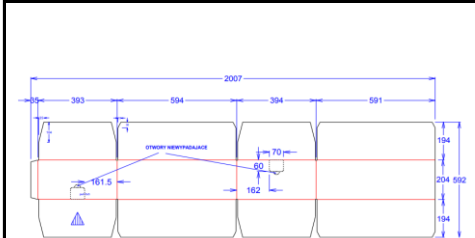
Zwischenebenen:  mm insgesamt  
 keine vorhanden  kg insgesamt

GTIN-Code Transit (nur für intern):   
 GTIN-Code Karton:   
 GTIN-Code Stück:

### Foto versandfertige Palette:



### Foto Karton:



**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:	<input type="text" value="240"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/>	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:

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

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="100,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>
<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="10,0"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="8,0"/>	<input type="text" value="9,0"/>	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text" value="4,5"/>	<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"/>



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Spezifikation

Art.-Nr:	3445 (855591)
Versionsdatum:	27.02.2023
Seite:	3

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- vorgebacken / par-baked     
  vorgegart / pre-proofed     
  fertig gebacken / fully baked  
 backfertig / ready to bake     
  Teigling / dough piece     
  gegart / baked

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Rectangular roll sprinkled with seeds
Innere Beschaffenheit:	thin-walled, highly porous
Geruch und Geschmack:	-

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Rectangular roll sprinkled with seeds, brown colour of the crust
Innere Beschaffenheit:	thin-walled, highly porous
Geruch und Geschmack:	Typical smell and taste, characteristic for lye wheat roll with seeds, no foreign smell, taste and bodies

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: <u>Weizen, Gerste, Roggen</u>
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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: _____
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" 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 checked="" 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:

n/a

## 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-Kontrollstellennummer:	
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"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<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"/>	
Auf Stein gebacken?	<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 :	carton (FSC)		WB-COC-001118
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100%		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 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 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: <b>Haltungsform</b> (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
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

<b>21. Export:</b>		
Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

## 22. 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.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg  
 T: 02332 75 76 0  
 info@deh.de • www.deh.de

## Specification

Art.-Nr:	3445 (855591)
date of version:	27.02.2023
Page	5

**E1. Product name:** Lye Roll with seeds 100g

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059030  
 (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Lye pastry with seeds, full baked, deep frozen

Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:** (as delivered): (in descending order)  
 WHEAT flour, water, rapeseed oil, RYE flour, sunflower seeds (4%), yeast, linseeds (2%), SESAME seeds (2%), salt, dextrose, BARLEY malt flour, acidity regulator E524, flour treatment agent: E300.

**E3b. List of ingredients:** (ready-baked): (in descending order)  
 WHEAT flour, water, rapeseed oil, RYE flour, sunflower seeds (4%), yeast, linseeds (2%), SESAME seeds (2%), salt, dextrose, BARLEY malt flour, acidity regulator E524, flour treatment agent: E300.

**E4. Trace allergens:** Product may contain EGGS, SOY, MILK, NUTS, MUSTARD.  
 (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
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1489 kJ	354kcal	1489 kJ	354kcal	
	fat (g):	12,0	calculated automatically	12,0	<b>E10: preparation advice:</b>	
	of which saturates (g):	1,3		1,3	Thaw at room temperature for about 40 - 60 minutes to full defrosting	
	carbohydrate (g):	50,0		50,0	Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
	of which sugars (g):	0,9		0,9	rack oven temperature (°C): 0	
	fibre (g)	3,5		3,5	convection oven temperature (°C): 0	
	protein (g):	9,8		9,8	rack oven (minutes): 0	
	salt (g):	1,5	1,5	convection oven time (minutes): 0		
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: 45 pieces in case of sub-unit - number: 45 pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**

**carton** weight: 676 g material: corrugated cardboard  
 outer dimensions: 598x398x210 mm

**bag/tray** weight: 23,13 g material: LDPE  
 outer dimensions: 1020x800 mm

net weight per carton: 4,5 kg gross weight per carton: 5,2 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 8 Stück  
 number of cartons per pallet: 32 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 191,4 kg  
 pallet height (incl. Palette) 1833 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: - mm overall  
 GTIN Code box: 4020691134453  no interlayers 0 kg overall  
 GTIN Code piece: 0

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C: 240 days  
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: 180 days  
 After defrosting, at room temperature: - day(s)  
 After baking, at room temperature: 1 day(s)

Specific information concerning storage after baking: up to -18°C and lower  
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)