



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:	3595 (855601)
Versionsdat	27.02.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Protein Ecke 110g, vorgebacken
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 19059030
2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011):	Weizenbrötchen mit Zusatz von Getreide (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sojabohnen) und Sojamühlenerzeugnissen, vorgebacken, tiefgefroren.
	Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, 10 % Leinsaat, pflanzliche Proteine (WEIZEN, SOJA), 3 % SESAM, 2 % SOJAmühlenerzeugnisse (SOJAschrot, SOJAmehl, SOJAgetreide), ROGGENSauerteig (ROGGENmehl, Wasser), 2 % Sonnenblumen Saaten, Hefe, ROGGENKLEIE, 1 % geschälte SOJAbohnen, GERSTENmalz, WEIZENSauerteigpulver (WEIZENKLEIE, Wasser), HAFERfaser, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, 10 % Leinsaat, pflanzliche Proteine (WEIZEN, SOJA), 3 % SESAM, 2 % SOJAmühlenerzeugnisse (SOJAschrot, SOJAmehl, SOJAgetreide), ROGGENSauerteig (ROGGENmehl, Wasser), 2 % Sonnenblumen Saaten, Hefe, ROGGENKLEIE, 1 % geschälte SOJAbohnen, GERSTENmalz, WEIZENSauerteigpulver (WEIZENKLEIE, Wasser), HAFERfaser, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
4. Spurenallergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	EIER, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SENF
5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small>	10 % Leinsaat, 3 % SESAM, 2 % SOJAmühlenerzeugnisse (SOJAschrot, SOJAmehl, SOJAgetreide), 2 % Sonnenblumen Saaten, 1 % geschälte SOJAbohnen
6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	97 Weizen: < 3 Roggen
7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	
8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enhalt: Weizen, Soja, Roggen, Gerste, Hafer, Sesam

	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		105
	0 kJ	0kcal	1161 kJ	277kcal	1219 kJ	290kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
9. Nährwertangaben: Energie (kJ / kcal):							
Fett (g):			8,3		8,7	} <i>automat. Berechnung</i>	
davon ges. Fettsäuren (g):			1,1		1,2		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):			30,0		31,5		
davon Zucker (g):			2,0		2,1		
Ballaststoffe (g)			8,5		8,9		
Eiweiß (g):			16,2		17,0		
Salz (g):			1,3		1,4		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)							Analyse

10. Zubereitungsanleitung:

Ofen auf 220-230 °C vorheizen. Ohne Auftauen bei 190 - 200 °C mit Dampf ca. 11 - 13 Minuten im Heißluftofen und bei 200 - 210 °C ca. 13 - 15 Minuten im Stikkenofen backen. Die Backzeit hängt von der bevorzugten Bräunung und der Art des Ofens ab.

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):

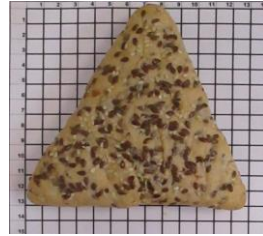
Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung: (Stück)

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

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 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

Foto versandfertige Palette:

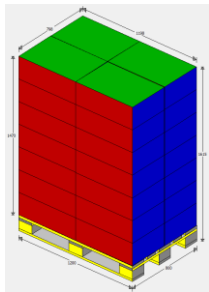
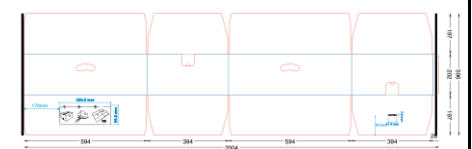


Foto Karton:



Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text" value="628,1"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="336"/>
---	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

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="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>	<input type="text" value="13,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>	<input type="text" value="13,0"/>	<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="4,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="-"/>	<input type="text" value="-"/>	<input type="text" value="-"/>	<input type="text" value="-"/>	<input type="text" value="-"/>	<input type="text" value="-"/>



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:	3595 (855601)
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:	A pale triangle-shaped roll sprinkled with seeds
Innere Beschaffenheit:	thin-walled, highly porous
Geruch und Geschmack:	-

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	A triangle-shaped roll sprinkled with seeds, light brown to brown in colour
Innere Beschaffenheit:	thin-walled, highly porous
Geruch und Geschmack:	Typical smell and taste, characteristic for wheat roll, 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:
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 checked="" 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 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:

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 [%]?
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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)		DNV-COC-001296
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 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: Haltungsform (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

21. Export:		
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:	3595 (855601)
date of version:	27.02.2023
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:		105
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1161 kJ	277kcal	1219 kJ	290kcal	E10: preparation advice: Preheat oven to 220-230 °C. Bake without defrosting at 190 - 200 °C with steam for about 11 - 13 minutes for hot air oven and at 200 - 210 °C for about 13-15 minutes for rack oven. The baking time depends on the favourite browning and the type of oven. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 200 - 210 convection oven temperature (°C): 190 - 200 rack oven (minutes): 13 - 15 convection oven time (minutes): 11 - 13
(ready-baked)	fat (g):	8,3	calculated automatically	8,7		
	of which saturates (g):	1,1		1,2		
	carbohydrate (g):	30,0		31,5		
	of which sugars (g):	2,0		2,1		
	fibre (g)	8,5		8,9		
	protein (g):	16,2		17,0		
	salt (g):	1,3		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: 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="240"/>	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="-"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)

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