



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:	M3596
Versionsdat	03.07.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Maisecke mit Dekor 105g, backfertig
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 19012000
2. Bezeichnung des Lebensmittel <small>(gem. EU VO 1169/2011):</small>	Plunderteigling mit 12% Maiserzeugnissen, tiefgefroren, backfertig
	Tiefgefroren -18°C

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, 6% Maisgranulat, 4% Maisgrieß, Hefe, 2% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase. Kann Spuren enthalten von EIERN, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINEN, WEITEREM GLUTENHALTIGEN GETREIDE.

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

Bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15% und unveredelt:
 ZUTATEN: WEIZENMEHL, 23% BUTTER, Wasser, 7% Maisgranulat, 5% Maisgrieß, Hefe, 3% Maismehl, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, Speisesalz, Gewürze. Kann Spuren enthalten von EIERN, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINEN, WEITEREM GLUTENHALTIGEN GETREIDE.

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

Kann Spuren enthalten von EIERN, SOJABOHNEN,

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
(Anlieferzustand)

Butter: 19%; Maisgranulat: 6%; Maisgrieß: 4%; Maismehl: 2%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

Weizenmehl, Maisgranulat, Maisgrieß, Maismehl, Weizeneiweiß



7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

siehe Zutatenliste --> keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)

Enthält: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: WEIZEN, Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; Kann Spuren enthalten von Eiern, Sojabohnen,

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		89
	Energie (kJ / kcal):	1420 kJ	340kcal	1670 kJ	400kcal	1486 kJ	
angaben: Fett (g):	18,1		21,3		19,0		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	11,0		12,9		11,5		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	34,9		41,0		36,5		
davon Zucker (g):	0,7		0,8		0,7		
Ballaststoffe (g)	2,6		3,1		2,8		
Eiweiß (g):	8,0		9,4		8,4		
Salz (g):	1,2		1,4		1,2		
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)							Literatur

10. Zubereitungsanleitung:	NACH AUFBACKEN VERZEHRFERTIG - BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu)	
	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 checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11a. Produktbild (TK-Zustand) gebakken Hierbei handelt es sich nicht um IN/OUT Bilder, sondern um Bilder zur Veranschaulichung des Produktes.	11b. Produktbild (fertig)
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>		
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>		
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>		
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>		

12. Verpackung / Palettschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1 Beutel á 50"/> Stück
Menge je Karton: <input type="text" value="50"/> Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/>	
Verpackung:	Material: <input type="text" value="Karton aus Wellpappe"/>	
Karton	Gewicht: <input type="text" value="ca. 553"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="ca. 583x386x116"/> mm
		Stärke: <input type="text"/> µm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="ca. 28,5"/> g	Material: <input type="text" value="PE-Folie"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="ca. 320x100x700"/> mm
		Stärke: <input type="text"/> µm
Zus. Inhalt (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)	Gewicht: <input type="text"/> g	Material: <input type="text"/>
		Außenmaße: <input type="text"/> mm
		Stärke: <input type="text"/> µm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,25"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="5,835"/> kg	
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="15"/> Stück	
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="60"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="ca. 350,58"/> kg	
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1890"/> mm (max. 1950mm!!)	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt	
GTIN-Code Transit (nur für intern): <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/> kg insgesamt	
GTIN-Code Karton: <input type="text" value="4020691135962"/>		
GTIN-Code Stück: <input type="text"/>		
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="6 Monate"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="67"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="keine Angabe"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="Nach"/> Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	<input type="text"/>

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	95,0	105,0	115,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):		ca. 4% Dekor	
Ausbackgewicht (in g):	85,0	95,0	95,0
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,5	10,5	11,5
Breite (cm):	9,0	10,0	11,5
Höhe (cm):	2,2	3,0	4,0
Durchmesser (cm):			
	fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	10,0	11,0	12,0
Breite (cm):	9,5	10,5	11,5
Höhe (cm):	3,0	3,5	4,5
Durchmesser (cm):			



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:	M3596
Versionsdatum:	03.07.2023
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:	dreieckiger, creme- bis leicht gelbfarbener Teigling mit gelben Maisdekor
Innere Beschaffenheit:	Konsistenz: fester Tiefkühlteig
Geruch und Geschmack:	nach Tiefkühlteig, ohne Fremdgeruch; bitte keinen Teigling verzehren --> erst nach dem Aufbacken verzehrfertig

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	dreieckiges, goldgelbes Gebäck mit Maisdekor
Innere Beschaffenheit:	Konsistenz: weiche Krume mit Maisbestandteilen, knuspriger Maisdekor
Geruch und Geschmack:	artypisch, nach Mais

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

- nein ja, und zwar: Artikel enthält keine Oliven oder Kirschen

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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Weizen; kann Spuren von weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten (Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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: <u>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse</u>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 230703135600 (L JJMMTTThmmxx: JJ = Jahr, MM = Monat, TT = Tag, hh = Stunde, mm = Minute, xx = interne 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-Kontrollstellennummer:	
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"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	Karton: Anteil Altpapier: 100%		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	100% recycelt

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 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:	M3596
date of version:	03.07.2023
Page	5

E1. Product name: Corn corner with decoration 105g, ready to bake

Art. nr. customer: 44230 **customs tariff number:** 19012000

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food Yeast dough pastry with 12% corn ingredients, deep-frozen, ready to bake

(according to EU VO 1169/2011):

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:

(as delivered):

(in descending order)

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, water, 19% BUTTER, 6% extruded maize, 4% maize semolina, yeast, 2% maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, spices, flour treatment agents: ascorbic acid, amylase, xylanase. May contain traces of EGGS, SOYBEANS, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, LUPIN, OTHER GLUTENOUS CEREALS.

E3b. List of ingredients:

(ready-baked):

(in descending order)

With an assumed, non-binding loss of baking of 15% and without refinement:
 INGREDIENTS: WHEAT FLOUR, 23% BUTTER, water, 7% extruded maize, 5% maize semolina, yeast, 3% maize flour, sunflower seeds, WHEAT PROTEIN, salt, spices. May contain traces of EGGS, SOYBEANS, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, LUPIN, OTHER GLUTENOUS CEREALS.

E4. Trace allergens:

(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

May contain traces of EGGS, SOYBEANS, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS,

(values are taken from page 1)

E9. Nutritional values:

(ready-baked)

	values per 100g	values per portion of g:	89
energy (kJ / kcal):	1670 kJ / 400kcal	1486 kJ / 356kcal	
fat (g):	21,3	19,0	E10: preparation advice: READY TO CONSUME AFTER HEATING IN OVEN - BAKING PROGRAM (Guide values for COMMERCIAL BAKING OVENS): Load the frozen pastries into a preheated oven (with vent closed) and bake with lots of steam. After 10 min. open the vent to Bake with steam? <input checked="" 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
of which saturates (g):	12,9	11,5	
carbohydrate (g):	41,0	36,5	
of which sugars (g):	0,8	0,7	
fibre (g)	3,1	2,8	
protein (g):	9,4	8,4	
salt (g):	1,4	1,2	

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: 50 pieces in case of sub-unit - number: 1 Beutel á 50 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:

carton

weight: ca. 553 g

material: corrugated cardboard
 outer dimensions: ca. 583x386x116 mm

bag/tray

weight: ca. 28,5 g

material: PE
 outer dimensions: ca. 320x100x700 mm

net weight per carton: 5,25 kg

gross weight per carton: 5,835 kg

number of cartons per layer: 4 Stück

number of layers per pallet: 15 Stück

number of cartons per pallet: 60 Stück

weigh of whole pallet (excl. pal.): ca. 350,58 kg

pallet height (incl. Palette): 1890 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0

interlayers: 0 mm overall

GTIN Code box: 4020691135962

no interlayers 0 kg overall

GTIN Code piece: 0

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:

6 Monate days

(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:

67 days

After defrosting, at room temperature:

keine Angabe day(s)

After baking, at room temperature:

a die individuelle day(s)

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