



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: | 3663 |
| Versionsdatum: | 16.06.2023 |
| Seite: | 1 |

| | |
|---|---|
| 1. Produktbezeichnung: | Berliner Mehrfrucht 70g, fertig gebacken |
| Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small> | Zolltarifnummer: 19059070 |
| 2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): | Siedegebäck mit 21% Mehrfruchtfüllung und 3% Dekorierpulver, tiefgefroren |
| | Tiefgefroren -18°C |

| | |
|---|---|
| 3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small> | Teig [WEIZENmehl, Wasser, pasteurisierte EIERmasse, Backmittel (WEIZENgrieß, MOLKENPULVER, WEIZENmehl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Elweißpulver, Dextrose, Sonnenblumenöl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Gewürze), Rapsöl, Zucker, Hefe, Salz], 21 % Mehrfruchtfüllung (Zucker, Johannisbeersaft aus konzentriertem Johannisbeersaft, Himbeere Saft aus konzentriertem Himbeersaft, Brombeere, Wasser, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure; Konzentrat aus Karotte, Aronia und Weintrauben, Festigungsmittel: Calciumcitrate; natürliches Aroma), Palmöl, 3 % Dekorpulver (Glucose, modifizierte Stärke, Palmfett). |
| 3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small> | siehe 3a |
| 4. Spurenallergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small> | Kann Spuren von SESAM, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN und ERDNÜSSEN enthalten. |
| 5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small> | 21% Mehrfruchtfüllung und 3% Dekorierpulver |
| 6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: | 100% WEIZENmehl |
| 7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: | Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Verdickungsmittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure; Festigungsmittel: Calciumcitrate |
| 8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small> | Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH, EI. Kann Spuren von SESAM, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN und ERDNÜSSEN enthalten. |

| 9. Nährwertangaben: | Angaben pro 100g (TK) | | Angaben pro 100g (fertig geb.) | | Angaben pro Portion von g: | | 70 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> |
|--|-----------------------|---------|--------------------------------|---------|----------------------------|---------|---|
| | 1368 kJ | 326kcal | 1368 kJ | 326kcal | 958 kJ | 228kcal | |
| Energie (kJ / kcal): | | | | | | | } <i>automat. Berechnung</i> |
| Fett (g): | 12,5 | | 12,5 | | 8,8 | | |
| davon ges. Fettsäuren (g): | 4,8 | | 4,8 | | 3,4 | | |
| davon einfach unges. Fettsäuren (g): | | | | | 0,0 | | |
| Kohlenhydrate (g): | 45,4 | | 45,4 | | 31,8 | | |
| davon Zucker (g): | 15,7 | | 15,7 | | 11,0 | | |
| Ballaststoffe (g) | 2,3 | | 2,3 | | 1,6 | | |
| Eiweiß (g): | 6,8 | | 6,8 | | 4,8 | | |
| Salz (g): | 0,81 | | 0,81 | | 0,6 | | |
| organsiche 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) | | | | | | | Berechnungen |

10. Zubereitungsanleitung:

Produkt bei Raumtemperatur für ungefähr 2 Stunden vollständig auftauen.

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 / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Beutel/Tray Gewicht: g

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

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

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

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

Zwischeniagen: 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): |
|---|----------------------------------|

13. MHD:

| | | |
|--|----------------------------------|--------|
| Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: | <input type="text" value="548"/> | Tage |
| Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C: | <input type="text" value="411"/> | Tage |
| Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: | <input type="text" value="2"/> | Tag(e) |
| Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: | <input type="text"/> | 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): | 68,0 | 70,0 | 73,0 |
| davon Füllung (in g): | 14,0 | 15,0 | 16,0 |
| davon Dekor (in g): | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
| Ausbackgewicht (in g): | | | |

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

| | im Anlieferzustand | | | fertig gebacken | | |
|-------------------|--------------------|--------|------------|-----------------|--------|------------|
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Länge (cm): | | | | | | |
| Breite (cm): | | | | | | |
| Höhe (cm): | 5,0 | 5,2 | 5,5 | 5,0 | 5,2 | 5,5 |
| Durchmesser (cm): | 8,7 | 9,2 | 9,7 | 8,7 | 9,2 | 9,7 |

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: | Oberfläche: goldbraune Farbe; cremefarbener Ring; Produktform rund. Mit Dekorierpuder bestreut. |
| Innere Beschaffenheit: | Gleichmäßige feine Poren, cremefarbenen, weich. |
| Geruch und Geschmack: | Arttypisch nach Siedegebäck und Mehrfruchtfüllung, süß |

fertig gebacken

| | |
|------------------------|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Oberfläche: goldbraune Farbe; cremefarbener Ring; Produktform rund. Mit Dekorierpuder bestreut. |
| Innere Beschaffenheit: | Gleichmäßige feine Poren, cremefarbenen, weich. |
| Geruch und Geschmack: | Arttypisch nach Siedegebäck und Mehrfruchtfüllung, süß |

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 | lt. 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 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 checked="" 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 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:

ZZDDMMR: ZZ- Produktcharge, DD - Tag, MM- Monat, R - Jahr

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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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 : | FSC | | C120802 |
| Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet? | | | |
| Sind die Verpackungen wiederverwertbar? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

| | | | | |
|---|--|---|---|------------------------------------|
| Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? | <input checked="" type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein | wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)? | |
| Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? | <input checked="" 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 %): | 6,9 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|---|------------------------------------|
| 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 checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung | | |
| <input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung | <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben): | | | 7,9 |
| KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung) | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein | | |
| Europäische Masthuhn-Initiative | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" 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: | 3663 |
| date of version: | 16.06.2023 |
| Page | 5 |

E1. Product name: Berliner multifruit 70g, powdered, 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): Yeast dough pastry with 21% multifruit filling and 3% powder
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
 yeast dough [WHEAT flour, water, pasteurized EGG mass, confectionery mix (WHEAT semolina, whey powder (from MILK), WHEAT flour, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; EGG protein powder, dextrose, sunflower oil, flour treatment agent: ascorbic acid; spices), rapeseed oil, sugar, yeast, salt], 21 % multifruit filling (sugar, blackcurrant juice from concentrated blackcurrant juice, raspberry juice from concentrated raspberry juice, blackberry, water, modified corn starch, thickener: pectins; acidity regulator: citric acid; concentrate from carrot, chokeberry and grapes, firming agent: calcium citrates; natural flavor), palm oil, 3 % decorative powder (glucose, modified starch, palm fat).

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)
 see 3a

E4. Trace allergens: (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
 The product may contain: SESAME SEEDS, SOYA, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PEANUTS, other NUTS and products thereof.

| (values are taken from page 1) | | values per 100g | values per portion of g: | 70 |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------------|--------|
| E9. Nutritional values: (ready-baked) | energy (kJ / kcal): | 1368 kJ | 326kcal | 958 kJ |
| | fat (g): | 12,5 | calculated automatically | 8,8 |
| | of which saturates (g): | 4,8 | | 3,4 |
| | carbohydrate (g): | 45,4 | | 31,8 |
| | of which sugars (g): | 15,7 | | 11,0 |
| | fibre (g): | 2,3 | | 1,6 |
| | protein (g): | 6,8 | | 4,8 |
| | salt (g): | 0,8 | 0,6 | |
| E10: preparation advice: 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 | | | | |
| 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: | 96 | pieces | in case of sub-unit - number: | 16x6 | pieces |
| packaging: carton | weight: | 600 | g | material: | |
| | outer dimensions: | 583x401x298 | | | mm |
| bag/tray | weight: | 55 | g | material: | |
| | outer dimensions: | 273x182x66 | | | mm |
| net weight per carton: | 6,72 | kg | gross weight per carton: | 8,28 | kg |
| number of cartons per layer: | 4 | Stück | number of layers per pallet: | 6 | Stück |
| number of cartons per pallet: | 24 | Stück | weight of whole pallet (excl. pal.): | 199 | kg |
| pallet height (incl. Palette) | 1940 | mm (max. 1950mm!!) | | | |
| GTIN Code Transit (only internal use): | 0 | | interlayers: | 0 | mm overall |
| GTIN Code box: | 4020691136631 | | <input type="checkbox"/> no interlayers | 0 | kg overall |
| GTIN Code piece: | 0 | | | | |

E13. BBD: (values are taken mainly from page 2)

| | | |
|--|-----|--------|
| BBD overall, from production on, min. -18°C: | 548 | days |
| Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: | 411 | days |
| After defrosting, at room temperature: | 2 | day(s) |
| After baking, at room temperature: | 0 | day(s) |

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