



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:	3682
Versionsdat	16.06.2023
Seite:	1

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

<b>3a. Zutatenliste</b> <b>(Anlieferzustand):</b> <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; Eiweißpulver, 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).
<b>3b. Zutatenliste</b> <b>(fertig gebacken):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	siehe 3a
<b>4. Spurenallergene:</b> <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	Kann Spuren von SESAM, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN und
<b>5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:</b> <small>(Anlieferzustand)</small>	21% Mehrfruchtfüllung und 3% Dekorierpuder
<b>6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:</b>	100% WEIZENmehl
<b>7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:</b>	Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure;
<b>8. Deklarationspflichtige Allergene:</b> <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
	1368 kJ	326kcal	1368 kJ	326kcal	958 kJ	228kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
Energie (kJ / kcal):	1368 kJ	326kcal	1368 kJ	326kcal	958 kJ	228kcal	} <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		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>							

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	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? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<b>11a. Produktbild (TK-Zustand)</b>	<b>11b. Produktbild (fertig gebacken)</b>
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>		
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>		
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>		
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>		
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	60x40	60x60
DEH-Backprogramm:	<input type="text"/>	

<b>12. Verpackung / Palettenschema:</b>	
Menge je Karton: <input type="text" value="96"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="4x24"/> Stück
Verpackung: <b>Karton</b>	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="tray"/>
Gewicht: <input type="text" value="485"/> g	Material: <input type="text" value="Kartonverpackung"/>
<b>Beutel/Tray</b>	Außenmaße: <input type="text" value="600x400x305"/> mm
Gewicht: <input type="text" value="155"/> g	Stärke: <input type="text"/> µm
<b>Zus. Inhalt</b>	Material: <input type="text" value="Kartonverpackung"/>
(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)	Außenmaße: <input type="text" value="565x380x75"/> mm
Gewicht: <input type="text" value="5"/> g	Stärke: <input type="text"/> µm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="6,72"/> kg	Material: <input type="text" value="Folie LDPE"/>
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Außenmaße: <input type="text" value="600x800"/> mm
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="24"/> Stück	Stärke: <input type="text"/> µm
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1980"/> mm (max. 1950mm!!)	Material: <input type="text" value="Folie LDPE"/>
GTIN-Code Transit (nur für intern): <input type="text"/>	Außenmaße: <input type="text" value="600x800"/> mm
GTIN-Code Karton: <input type="text" value="4020691136822"/>	Stärke: <input type="text"/> µm
GTIN-Code Stück: <input type="text"/>	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="7,9"/> kg
<b>Foto versandfertige Palette:</b>	<b>Foto Karton:</b>
	
<b>Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):</b>	
Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): <input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): <input type="text"/>

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: <input type="text" value="548"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="365"/> 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)	<input type="text"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	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!		
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
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



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:	3682
Versionsdatum:	16.06.2023
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:	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, Kirschkkerne 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 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: <b>Haltungsform</b> (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):	
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

<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:	3682
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:** The product may contain: SESAME SEEDS, SOYA, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS,  
 (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:	70
<b>E9. Nutritional values:</b> (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	
<b>E10: preparation advice:</b> 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:	4x24	pieces
packaging: carton	weight:	485	g	material:	
	outer dimensions:	600x400x305	mm	type of sub-unit (bag, tray...):	
bag/tray	weight:	155	g	material:	
	outer dimensions:	565x380x75	mm		
net weight per carton:	6,72	kg	gross weight per carton:	7,9	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.):	190	kg
pallet height (incl. Palette)	1980	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	0		interlayers:	0	mm overall
GTIN Code box:	4020691136822		<input type="checkbox"/> no interlayers	0	kg overall
GTIN Code piece:	0				

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	548	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	365	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)