

1. Produktbezeichnung: Fladenbrot mit Bestreuung 100g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: **Zolltarifnummer:** 19059030
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel: Weizenbrot, fertig gebacken, tiefgefroren
(gem. EU VO 1169/2011):
 Tiefgefroren -18°C

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

Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, **Sesam**, Schwarzkümmel

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

Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, **Sesam**, Schwarzkümmel

4. Spurenallergene: Soja, Milch, Lupine (angegebene Spurenallergene der Produktionsstätte)
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

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

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: ./.

8. Deklarationspflichtige Allergene: Weizengluten, Sesamsamen
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	1012 kJ	239kcal	1012 kJ	239kcal	0 kJ	0kcal	
Energie (kJ / kcal):	1012 kJ	239kcal	1012 kJ	239kcal	0 kJ	0kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	0,9		0,9		0,0		
davon ges. Fettsäuren (g):	0,2		0,2		0,0		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	0,0		0,0		0,0		
Kohlenhydrate (g):	48,0		48,0		0,0		
davon Zucker (g):	1,9		1,9		0,0		
Ballaststoffe (g):	2,3		2,3		0,0		
Eiweiß (g):	8,5		8,5		0,0		
Salz (g):	1,2		1,2		0,0		
organische Säure (ml):	0,00		0,00		0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):	0,00		0,00		0,0		
Ethylalkohol (ml):	0,00		0,00		0,0		
Stärke (g):	0,00		0,00		0,0		

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte) Nährwertanalyse

10. Zubereitungsanleitung:

Die Fladenbrote im Beutel bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Produkte sind unmittelbar nach dem Auftauen Verzehr bereit. Je nach Bedarf kann das Produkt getoastet oder im Backofen erhitzt werden.

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

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Zus. Inhalt

(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) Gewicht:

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:

Zwischenlagen:

keine vorhanden



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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text" value="17088"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="1512"/>
---	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="204"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	97,0	100,0	110,0
davon Füllung (in g):	0,0	0,0	0,0
davon Dekor (in g):	2,0	3,0	4,0
Ausbackgewicht (in g):	97,0	100,0	110,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	12,0	13,0	14,0	12,0	13,0	14,0
Breite (cm):	12,0	13,0	14,0	12,0	13,0	14,0
Höhe (cm):	1,0	1,5	2,0	1,0	1,5	2,0
Durchmesser (cm):	12,0	13,0	14,0	12,0	13,0	14,0

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:	mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut
Innere Beschaffenheit:	luftige Krume
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, nach Fladenbrot, kein Fremdgeschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut
Innere Beschaffenheit:	luftige Krume
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, nach Fladenbrot, kein Fremdgeschmack

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: Weizengluten
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 checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer
 MHD
 Chargennummer

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

L231222 L=Losnummer; 23= Jahr; 12= Monat des Jahres; 22= Tag des Monats
 MHD: 22.12.24

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-Kontrollstellenummer:			
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 [0%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Auf Stein gebacken?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	0
<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:	3683
date of version:	22.12.2023
Page	5

E1. Product name: Flatbread with topping 100g, ready-baked

Art. nr. customer: 3683 **customs tariff number:** 19059030

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Wheat bread, deep frozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
 Wheat Flour, water, salt, yeast, sesame seeds, black cumin seeds

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)
 Wheat Flour, water, salt, yeast, sesame seeds, black cumin seeds

E4. Trace allergens: Soy, milk, lupine (Trace allergens indicated by the supplier's production site)
 (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:	0
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1012 kJ	239kcal	0 kJ / 0kcal
	fat (g):	0,9	calculated automatically	0,0
	of which saturates (g):	0,2		0,0
	carbohydrate (g):	48,0		0,0
	of which sugars (g):	1,9		0,0
	fibre (g):	2,3		0,0
	protein (g):	8,5		0,0
	salt (g):	1,2		0,0
E10: preparation advice: Defrost the flatbreads in the bag at room temperature. The products are ready to eat immediately after defrosting. ready for consumption. Depending on requirements, the product can be heated or 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:	90	pieces	in case of sub-unit - number:	9x10	pieces
			type of sub-unit (bag, tray...)	bags	
packaging:					
carton	weight:	712	g	material:	folding carton 1.03 C
				outer dimensions:	590x380x295
					mm
bag/tray	weight:	7	g	material:	LDPE-bags
				outer dimensions:	300x450
					mm
net weight per carton:		9	kg	gross weight per carton:	9,8
					kg
number of cartons per layer:	4	Stück	number of layers per pallet:	6	Stück
number of cartons per pallet:	24	Stück	weigh of whole pallet (excl. pal.):	235	kg
pallet height (incl. Palette)	1910	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	4020691636834		interlayers:	./ mm overall	
GTIN Code box:	4020691136839		<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers	./ kg overall	
GTIN Code piece	0				

E13. BBD:

(values are taken mainly from page 2)	BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
	Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	204	days
	After defrosting, at room temperature:	2	day(s)
	After baking, at room temperature:	2	day(s)

Specific information concerning storage after baking: (if necessary; e.g. storage at max. 7°C) **To be consumed within 48 hours after defrosting! Do not refreeze after defrosting!**