



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:	3688
Versionsdat	23.01.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Rusticobaguette 130g
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 19059030
2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011):	Weizenkleingebäck mit Saaten (5% Leinsamen; 2% Sonnenblumenkerne; 1% Sesam; 1% Haferflocken), vorgebacken, tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), 5% Leinsamen, 2% Sonnenblumenkerne, Hefe, WEIZENSCHROT, GERSTENMALZEXTRAKT, 1% SESAM, 1% HAFERFLOCKEN, Speisesalz, Traubenzucker, Verdickungsmittel: E412.
3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Wasser, 5% Leinsamen, 2% Sonnenblumenkerne, Hefe, WEIZENSCHROT, GERSTENMALZEXTRAKT, 1% SESAM, 1% HAFERFLOCKEN, Speisesalz, Traubenzucker, Verdickungsmittel: E412.
4. Spurenallergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten
5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small>	5% Leinsamen, 2 % Sonnenblumenkerne, 1% Sesam, 1% Haferflocken
6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	99,9% Weizen 0,1 % Roggen
7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	Verdickungsmittel E412
8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER) und Sesam. Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		117 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1124 kJ	266kcal	1249 kJ	296kcal	1462 kJ	346kcal	
Fett (g):	4,0		4,5		5,2		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	0,5		0,6		0,7		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	0,8		0,9		1,1		
Kohlenhydrate (g):	47,0		52,2		61,1		
davon Zucker (g):	1,4		1,5		1,8		
Ballaststoffe (g)	4,8		5,4		6,3		
Eiweiß (g):	8,2		9,1		10,6		
Salz (g):	1,2		1,4		1,6		
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)							

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Baguette auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 30-45 Minuten auftauen. Ofen auf 210°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen.

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 Lagen pro Palette: 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:

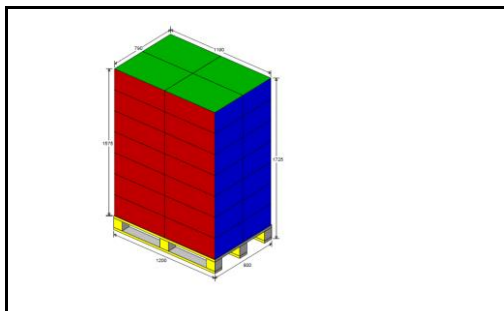
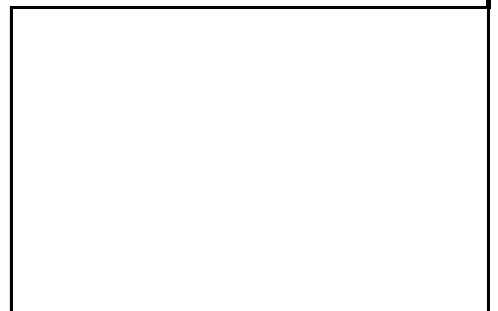


Foto Karton:



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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):

Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: Tage
 Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C: Tage
 Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: Tag(e)
 Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: 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
120,0	130,0	145,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
 Breite (cm):
 Höhe (cm):
 Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
22,5	24,0	26,5			
5,0	6,0	7,0			
3,5	4,0	5,0			



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:	3688
Versionsdatum:	23.01.2023
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:	hellbraun, rustikaler Ausbund, unregelmäßige handwerkliche Form, 2 diagonale Schnitte, mit Haferflocken, Sesam und Leisamen als Dekor
Innere Beschaffenheit:	tiefgefroren, keine Angabe
Geruch und Geschmack:	tiefgefroren, keine Angabe

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	hellbraun, rustikaler Ausbund, unregelmäßige handwerkliche Form, 2 diagonale Schnitte, mit Haferflocken, Sesam und Leisamen als Dekor
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige Porung
Geruch und Geschmack:	produkttypisch, nach Weizengebäck und Saaten, kein Fremdgeruch, 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	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: <u>Weizen, Roggen, Gerste, Hafer</u>
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 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 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 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 <input checked="" type="checkbox"/>	MHD <input checked="" type="checkbox"/>	Chargennummer <input checked="" type="checkbox"/>
---	---	---

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

xxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Chargen-Code)
 interne Artikelnummer: 855536

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	Wellpappe: 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:	3688
date of version:	23.01.2023
Page	5

E1. Product name: Rusticobaguette

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059030
 (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
 Small wheat pastry with seeds (5% Linseeds; 2% Sunflower Seeds; 1% Sesame; 1% Rolled Oats), pre-baked, deep-frozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
 (as delivered):
 (in descending order)
 WHEAT Flour, Water, Sourdough (Water, WHEAT flour, RYE Flour), 5% Linseeds, 2% Sunflower Seeds, Yeast, WHEAT Grist, BARLEY Malt Extract, 1% SESAME, 1% Rolled OATS, Table Salt, Glucose, Thickener: E412.

E3b. List of ingredients:
 (ready-baked):
 (in descending order)
 WHEAT Flour, Sourdough (Water, WHEAT flour, RYE Flour), Water, 5% Linseeds, 2% Sunflower Seeds, Yeast, WHEAT Grist, BARLEY Malt Extract, 1% SESAME, 1% Rolled OATS, Table Salt, Glucose, Thickener: E412.

E4. Trace allergens:
 (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
 May contain traces of MILK, EGG and SOYA.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	117
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1249 kJ	296kcal	1462 kJ
(ready-baked)	fat (g):	4,5	calculated automatically	5,2
	of which saturates (g):	0,6		0,7
	carbohydrate (g):	52,2		61,1
	of which sugars (g):	1,5		1,8
	fibre (g):	5,4		6,3
	protein (g):	9,1		10,6
	salt (g):	1,4	1,6	
E10: preparation advice: Put frozen products on a baking sheet and let thaw them at room temperature for about 30-45 min. Preheat the oven at 210°C and bake them according to the following baking temperatures and times. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 185 convection oven temperature (°C): 175 rack oven (minutes): ca. 18 convection oven time (minutes): ca. 18				
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:	1x50	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)	bag	
carton	weight:	511	material:	corrugated cardboard	
			outer dimensions:	598x398x225	mm
bag/tray	weight:	28,5	material:	HDPE Foil	
			outer dimensions:	910x600x490	mm
net weight per carton:		6,5	gross weight per carton:	7,04	kg
number of cartons per layer:	4	Stück	number of layers per pallet:	7	Stück
number of cartons per pallet:	28	Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	ca. 197	kg
pallet height (incl. Palette)	1725	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	4020691636889		interlayers:	1080x680	mm overall
GTIN Code box:	4020691136884		<input type="checkbox"/> no interlayers	0,257	kg overall
GTIN Code piece:	0				

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days	
(values are taken mainly from page 2)	Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	240	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)	
After baking, at room temperature:	1	day(s)	

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