

**1. Produktbezeichnung:** Laugenbrezel mit Butter 120g, vorgegart (inkl. Hagelsalzbeipack)

**Kundenartikelnummer:** (vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht) **Zolltarifnummer:** 19012000

**2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011):** Laugengebäck mit Butter, vorgegart, tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):** (in absteigender Reihenfolge)  
 WEIZENMEHL, Wasser, 3% BUTTER, Hefe, Speisesalz, getrockneter WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Starterkulturen), GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Emulgator: E472e; WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator: E170; Mehlbehandlungsmittel: E300; Enzyme (Alpha-Amylasen), Säureregulator E524  
 Kann Spuren von EI, SESAM und SOJA enthalten

**3b. Zutatenliste (fertig gebacken):** (in absteigender Reihenfolge)  
 WEIZENMEHL, Wasser, 3 % BUTTER, Hefe, Speisesalz, getrockneter WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Starterkulturen), GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Säureregulator: E524.

**4. Spurenallergene:** (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...) Kann Spuren von Ei, Sesam und Soja enthalten

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** (Anlieferungszustand) 3% Butter

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100% Weizenmehl

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** Säureregulator E524

**8. Deklarationspflichtige Allergene:** (zur losen Abgabe) Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN) und MILCH. Kann Spuren von EI, SOJA und SESAM enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		100 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	1070 kJ	253kcal	1273 kJ	301kcal	1273 kJ	301kcal	
Energie (kJ / kcal):	1070 kJ	253kcal	1273 kJ	301kcal	1273 kJ	301kcal	} automat. Berechnung
Fett (g):	3,6		4,3		4,3		
davon ges. Fettsäuren (g):	2,1		2,5		2,5		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	0,7		0,8		0,8		
Kohlenhydrate (g):	46,7		55,6		55,6		
davon Zucker (g):	1,1		1,3		1,3		
Ballaststoffe (g):	2,5		3,0		3,0		
Eiweiß (g):	7,2		8,6		8,6		
Salz (g):	1,4		1,6		1,6		
organische 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>							Literaturwerte

**10. Zubereitungsanleitung:**

Laugenbrezel auf einem Backblech absetzen und 15-20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen und die Brezeln mit Salz bestreut wie

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:


	8	12	16
(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**  g

(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):

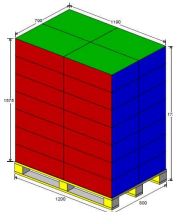
GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

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:

**14. Stückgewicht, Größe:**

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	115,0	120,0	130,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	12,5	14,0	15,5			
Breite (cm):	11,0	12,5	14,0			
Höhe (cm):	1,5	2,0	2,5			
Durchmesser (cm):						

## 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:	Teigling- Laugenbrezel mit Schnitt, mit Natronlauge überzogen, Farbe: leicht gelblich
Innere Beschaffenheit:	tiefgefroren, keine Angabe
Geruch und Geschmack:	tiefgefroren, keine Angabe

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	gut entwickeltes Gebäck, kräftig goldbraun, heller etwas teigfarbener Ausbund, ggf mit Hagelsalz als Dekor
Innere Beschaffenheit:	ungleichmäßig fein, weiche elastische Krume.
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Laugengebäck, etwas laugig.

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: Weizen, Gerste
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 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:

xxxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Chargen-Code)  
 856136

## 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 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		
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100 % Karton		
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 %)

<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (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](http://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:	3777
date of version:	24.08.2023
Page	5

**E1. Product name:** Lye Pretzel with Butter 120g, pre-proofed (incl. coarse salt)

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19012000  
 (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011):  
 Lye pastry with butter, deep-frozen  
 Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:** (as delivered):  
 (in descending order)  
 WHEAT Flour, Water, 3% BUTTER, Yeast, Table Salt, Dried WHEAT Sourdough (WHEAT Flour, Starter Cultures), BARLEY Malt Extract, Sugar, Emulsifier: E472e, WHEAT GLUTEN, WHEAT Malt Flour, Acidity Regulator: E170; Flour Treatment Agent: E300, Enzyme: Alpha Amylase; Acidity Regulator: E524.

**E3b. List of ingredients:** (ready-baked):  
 (in descending order)  
 WHEAT Flour, Water, 3% BUTTER, Yeast, Table Salt, Dried WHEAT Sourdough (WHEAT Flour, Starter Cultures), BARLEY Malt Extract, Sugar, WHEAT GLUTEN, WHEAT Malt Flour, Acidity Regulator: E524.

**E4. Trace allergens:** May contain EGG, SOYA and SESAME.  
 (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:		100	
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1273 kJ	301kcal	1273 kJ	301kcal		
(ready-baked)	fat (g):	4,3	calculat automa cally	4,3	<b>E10: preparation advice:</b>		
	of which saturates (g):	2,5		2,5	Put the lye pretzle on a baking sheet and let them thaw at an ambient temperature for ca. 15-20 min. Pre-heat oven up to 170°C and sprinkle the products with salt and bake it as follow.		
	carbohydrate (g):	55,6		55,6	Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no		
	of which sugars (g):	1,3		1,3	rack oven temperature (°C): 180-200		
	fibre (g):	3,0		3,0	convection oven temperature (°C): 160-170		
	protein (g):	8,6		8,6	rack oven (minutes): ca. 15		
	salt (g):	1,6		1,6	convection oven time (minutes): ca. 15		
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.				Do			

**E12. packaging/pallet scheme:** (values are taken mainly from page 2)

amount/carton: 80 pieces in case of sub-unit - number: 4x20 pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...): bag

**packaging:**

**carton** weight: 674 g material: corrugated Cardboard  
 outer dimensions: 595x395x225 mm

**bag/tray** weight: 14,9 g material: LDPE\_Foil  
 outer dimensions: 450x400 mm

net weight per carton: 9,6 kg gross weight per carton: 10,479 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 8 Stück  
 number of cartons per pallet: 32 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): ca. 336 kg  
 pallet height (incl. Palette): 1950 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: 1080x680 mm overall  
 GTIN Code box: 4020691137775  no interlayers 0,514 kg overall  
 GTIN Code piece: 0

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C: 153 days  
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: 90 days  
 After defrosting, at room temperature: 0 day(s)  
 After baking, at room temperature: 1 day(s)

Specific information concerning storage after baking: Packages that have not been completely removed should be returned to the freezer immediately.  
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)