



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:	4058
Versionsdatum:	28.06.2023
Seite:	1

<b>1. Produktbezeichnung:</b>	Rustikale Baguette 320g, vorgebacken
<b>Kundenartikelnummer:</b> <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	<b>Zolltarifnummer:</b> 19059030
<b>2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)</b> <small>(gem. EU VO 1169/2011):</small>	Weizenbrot, tiefgekühlt
	Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumiodid), Hefe, Reismehl, WEIZENMALZMEHL, pflanzliches Öl (Raps), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure).

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

WEIZENMEHL, Wasser, jodiertes Salz (Speisesalz, Kaliumiodid), Hefe, Reismehl, WEIZENMALZMEHL, pflanzliches Öl (Raps), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure).

**4. Spurenallergene:**  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

Kann Spuren von MILCH, SCHALENFRÜCHTE und SESAMSAMEN

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

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizen

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

Ascorbinsäure

**8. Deklarationspflichtige Allergene:**  
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen). Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		20 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>	
	1039 kJ	245kcal	1096 kJ	259kcal	219 kJ	52kcal		
Energie (kJ / kcal):							} <i>automat. Berechnung</i>	
Fett (g):	0,8		0,9		0,2			
davon ges. Fettsäuren (g):	0,1		0,1		0,0			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	0,1		0,1		0,0			
Kohlenhydrate (g):	50,7		53,4		10,7			
davon Zucker (g):	0,8		0,8		0,2			
Ballaststoffe (g)	2,5		2,6		0,5			
Eiweiß (g):	7,5		7,9		1,6			
Salz (g):	1,0		1,1		0,2			
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):	49,9		52,6		10,5			
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>								Berechnung

## 10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Baguette auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 20 min. auftauen. Ofen auf 210C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen. Die genauen Backtemperaturen und Backzeiten hängen von jeweiligem Ofentyp ab. Backzeit: 10 - 12 Minuten.  
 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:	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="8"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

DEH-Backprogramm:



## 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:

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):	<input type="text" value="600"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="27,2"/>
---	----------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

## 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="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	300,0	320,0	340,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):		300,0		Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	36,0	40,0	44,0			
Breite (cm):	8,5	9,5	10,5			
Höhe (cm):	4,5	5,5	6,5			
Durchmesser (cm):						



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:	4058
Versionsdatum:	28.06.2023
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:	Weiche vorgebackene Kruste, regelmäßig, weiß bis hell braun, 3 x schräg geschnitten
Innere Beschaffenheit:	Weiche krum, etwas größere Porung / feine regelmäßige Porung
Geruch und Geschmack:	Frisch, Arttypisch Weizen Baguette

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Knusperige gebackene Kruste, regelmäßig, braun, 3 x schräg geschnitten
Innere Beschaffenheit:	Weiche krum, etwas größere Porung / feine regelmäßige Porung
Geruch und Geschmack:	Frisch, Arttypisch Weizen Baguette

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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: Lt Rezeptur: Weizen Kreuzkontamination: Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: Mandel, Hasel-, Cashewnuss, Walnuss.
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:

Produktionsdatum / Liniennummer / abfüllzeit Karton / reifolgnummer Karton  
 Zum Beispiel: 12/05/23 L11 15:38 0001

## 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 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 [%]?
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 :	Karton, FSC zertifiziert		100946
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	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: <b>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 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:	4058
date of version:	28.06.2023
Page	5

**E1. Product name:** Rustical Baguette 320g, par-baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **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, iodized salt (sodium chloride, potassium iodide), yeast, rice flour, WHEAT MALT FLOUR, vegetable oil (rapeseed), antioxidant (ascorbic acid).

**E3b. List of ingredients: (ready-baked):**  
(in descending order)

WHEAT FLOUR, water, iodized salt (sodium chloride, potassium iodide), yeast, rice flour, WHEAT MALT FLOUR, vegetable oil (rapeseed), antioxidant (ascorbic acid).

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

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g	values per portion of g:	20
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1096 kJ	259kcal	219 kJ
(ready-baked)	fat (g):	0,9	calculated automatically	52kcal
	of which saturates (g):	0,1		0,2
	carbohydrate (g):	53,4		0,0
	of which sugars (g):	0,8		10,7
	fibre (g):	2,6		0,2
	protein (g):	7,9		0,5
	salt (g):	1,1	1,6	0,2
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.				
<b>E10: preparation advice:</b> Put the baguettes on a baking rack and defrost them for approx. 20 min. Pre heat the oven at 210C and bake according to the instruction below. Exact baking temperatures and baking times depend on type of oven. Baking time: approx. 10-12 minutes.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 220				
convection oven temperature (°C): 200				
rack oven (minutes): 10-12				
convection oven time (minutes): 10-12				

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

amount/carton: 18 pieces in case of sub-unit - number: 0 pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**

**carton** weight: 600 g material: Corrugated card board  
 outer dimensions: L x B x H: 595x400x260 mm

**bag/tray** weight: 27,2 g material: HDPE foil (blue)  
 outer dimensions: 590/240 x 870 mm

net weight per carton: 5,76 kg gross weight per carton: 6,387 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.): 178,836 kg  
 pallet height (incl. Palette): 1900 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: 0 mm overall  
 GTIN Code box: 4020691140584  no interlayers 0 kg overall  
 GTIN Code piece: 0

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small> Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	1	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)