

1. Produktbezeichnung: Buttercroissant mit Nuss-Nougatfüllung 100g, vorgegart

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059080
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Plundergebäck mit 17% Nuss-Nougatfüllung, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENmehl, Wasser, BUTTER (15%), Zucker, Hefe, HASELNÜSSE (4%), pflanzliches Fett (Palm, Sonnenblumen), Kakaopulver stark entölt, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Antioxidationsmittel (E300), MANDELN, MagerMILCH, Emulgator (E472e), Dextrose, Emulgator (E322 (SOJA)), WEIZENstärke, MILCHeiweiß, pflanzliche Proteine, natürliches Aroma, Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

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

WEIZENmehl, Wasser, BUTTER (17%), Zucker, Hefe, HASELNÜSSE (4%), pflanzliches Fett (Palm, Sonnenblumen), Kakaopulver stark entölt, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Antioxidationsmittel (E300), MANDELN, MagerMILCH, Emulgator (E472e), Dextrose, Emulgator (E322 (SOJA)), WEIZENstärke, MILCHeiweiß, pflanzliche Proteine, natürliches Aroma, Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

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

Kann Spuren von EI enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

Butter (15%), Nuss-Nougatfüllung (17%), Haselnüsse (4%), Mandeln (0,3%)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% WEIZENmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E472e), Emulgator (E322 (SOJA))

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthlat GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH, HASELNÜSSE und MANDELN. Kann Spuren von EI enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		85 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
		100g	314g	
Brennwert (KJ / kcal):	1542	369	1311	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	19,9		16,9	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	9,7		8,2	
Kohlenhydrate (g):	39,6		33,7	
davon Zucker (g):	13,8		11,7	
Ballaststoffe (g)	2,0		1,7	
Eiweiß (g):	7,0		6,0	
Salz (g):	0,9		0,8	

Art.Nr:	88804824
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Die gewünschte Anzahl an Teiglinge sorgfältig auf ein gefettetes Backblech oder ein Backblech mit Backpapier legen. Etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.
Heißluftofen : Ofen vorheizen. Bei 180°C 20-22 Minuten mit viel Dampf backen.
Konventioneller Ofen : Ofen vorheizen. Bei 220°C 20-22 Minuten backen. Sehr viel Dampf hinzufügen.

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

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück
Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:
Außenmaße: mm

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!!)

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN-Code Karton:

keine vorhanden kg insgesamt

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:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	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:

Einzelstück gesamt (in g):
davon Füllung (in g):
davon Dekor (in g):
Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
95,0	100,0	105,0
14,0	17,0	20,0
1,0	2,0	3,0
80,0	85,0	90,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
13,9	14,7	15,5	-	-	-
5,8	6,1	6,4	-	-	-
3,7	4,0	4,3	-	-	-
-	-	-	-	-	-

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
 www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt vorgegartes Produkt
 ungegartes Produkt (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben + Füllung braun
Geruch und Geschmack:	nach Butter + Nuss-Nougat

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braun, knusprig mit Schokolade dekor
Innere Beschaffenheit:	Goldgelb
Geruch und Geschmack:	nach Butter + Nuss-Nougat

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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"/>
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 MHD Chargennummer

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

automatisch generierter Produktionscode, 7-stellig, z.B. 1234567

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"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	2,9	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		3,7
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"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

mondkaelnder

21. 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.

Art.Nr:	88804824
date of version:	07.05.2019
Page	5

E1. Product name:

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:**

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food
(according to EU VO 1169/2011):

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)

WHEAT flour, Water, BUTTER (15%), Sugar, Yeast, HAZELNUTS, vegetable fat (palm, sunflower), fat-reduced cocoa powder, iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, Antioxidant (E300), ALMONDS, skimmed MILK, emulsifier (E472e), dextrose, emulsifier (E322SOY), WHEAT starch, MILK proteins, vegetable proteins (pea), natural flavour, enzymes (amylase, hemicellulase)

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

WHEAT flour, Water, BUTTER (17%), Sugar, Yeast, HAZELNUTS, vegetable fat (palm, sunflower), fat-reduced cocoa powder, iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, Antioxidant (E300), ALMONDS, skimmed MILK, emulsifier (E472e), dextrose, emulsifier (E322SOY), WHEAT starch, MILK proteins, vegetable proteins (pea), natural flavour, enzymes (amylase, hemicellulase)

E4. Trace allergens:
(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:	85
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1542	369	1310,7
	fat (g):	19,9	calculated automati- cally	313,7
	of which saturates (g):	9,7		16,9
	carbohydrate (g):	39,6		8,2
	of which sugars (g):	13,8		33,7
	fibre (g)	2,0		11,7
	protein (g):	7,0		1,7
	salt (g):	0,9		6,0
				0,8
E10: preparation advice:				
Put the croissants on a baking sheet with baking paper. Let the croissants thaw at an ambient temperature for 30 min. Convection and rack oven: Preheat the oven up to 180°C and bake with lots of steam for ca. 20-22 min.				
Deck oven: Preheat the oven up to 220°C and bake with lots of steam for ca. 22 min.				
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 220				
convection oven temperature (°C): 180				
rack oven (minutes): 20-22				
convection oven time (minutes): 20-22				

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: pieces

in case of sub-unit - number: pieces

packaging: type of sub-unit (bag, tray...):

carton weight: g material:

outer dimensions: mm

bag/tray weight: g material:

outer dimensions: mm

net weight per carton: kg gross weight per carton: kg

number of cartons per layer: Stück number of layers per pallet: Stück

number of cartons per pallet: Stück weight of whole pallet (excl. pal.): kg

pallet height (incl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

interlayers: mm overall

EAN Code Transit (only internal use): no interlayers kg overall

EAN Code box:

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	days
(values are taken mainly from page 2)	<input type="text" value="240"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)
After baking, at room temperature:		

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