

1. Produktbezeichnung:

Kundenartikelnummer: **Zolltarifnummer:**

(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):

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

BC: WEIZENmehl; Butter (MILCH)(22%); Wasser; Hefe; Zucker; WEIZENGLUTEN; jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); MagerMILCH; MILCHeiweiß; Pflanzliches Eiweiß (Erbse); Rapsöl; Dextrose; Emulgator E472e; Antioxidationsmittel E300; Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

RS: WEIZENmehl, Wasser, Butter (MILCH)(13%); Zucker; Rosinen (7%); Hefe; modifizierte Stärke; WEIZENGLUTEN; Süßmolkenpulver (MILCH); jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); Pflanzenöl (Raps, Baumwollsaamen), pflanzliches Fett (Kokosnuss); VOLLMILCHPULVER; Dextrose, MILCHeiweiß; pflanzliche Proteine, Farbstoff (E160a), Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), natürliches Aroma, Enzyme (Amylase, Hemicellulase). SB: WEIZENMEHL; Butter (MILCH)(19%); Wasser; Schokolade (10%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 SOJA); Hefe; Zucker; WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); MagerMILCH; Pflanzenöl (Raps); Dextrose, MILCHeiweiß; pflanzliche Proteine (Erbse); Emulgator E472e; Antioxidationsmittel E300; Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

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

BC: WEIZENmehl; Butter (MILCH)(22%); Wasser; Hefe; Zucker; WEIZENGLUTEN; jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); MagerMILCH; MILCHeiweiß; Pflanzliches Eiweiß (Erbse); Rapsöl; Dextrose; Emulgator E472e; Antioxidationsmittel E300; Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

RS: WEIZENmehl, Wasser, Butter (MILCH)(13%); Zucker; Rosinen (7%); Hefe; modifizierte Stärke; WEIZENGLUTEN; Süßmolkenpulver (MILCH); jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); Pflanzenöl (Raps, Baumwollsaamen), pflanzliches Fett (Kokosnuss); VOLLMILCHPULVER; Dextrose, MILCHeiweiß; pflanzliche Proteine, Farbstoff (E160a), Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E516), natürliches Aroma, Enzyme (Amylase, Hemicellulase). SB: WEIZENMEHL; Butter (MILCH)(19%); Wasser; Schokolade (10%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 SOJA); Hefe; Zucker; WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); MagerMILCH; Pflanzenöl (Raps); Dextrose, MILCHeiweiß; pflanzliche Proteine (Erbse); Emulgator E472e; Antioxidationsmittel E300; Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

4. Spurenallergene:

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

BC: Butter (22%).
RS: Butter (13%), Rosinen (7%).
SB: Butter (19%), Schokolade (10%).

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

BC: Emulgator E472e, Antioxidationsmittel E300. RS: Stabilisator E516; Emulgatoren E450, E471, E472e; Verdickungsmittel E401; Farbstoff E160a, modifizierte Stärke. SB: Antioxidationsmittel E300, Emulgator E472e, E322.

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

SB: SOJA . Alle Artikel: WEIZEN, MILCH. Können Spuren von EI, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN.

		Art. 1: BC	Art. 2: RS	Art. 3: SB
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1536/ 367	1252/ 298	1584/ 379
	Fett (g):	18,9	12,0	19,2
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	12,2	7,8	12,5
	Kohlenhydrate (g):	39,2	40,0	41,6
	davon Zucker (g):	6,6	14,9	11,7
	Ballaststoffe (g)	1,5	1,4	2,0
	Eiweiß (g):	9,3	6,9	8,8
	Salz (g):	1,2	0,9	1,1

Art.Nr:	88804830
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Teiglinge sorgfältig auf ein gefettetes Backblech oder ein Backblech mit Backpapier legen. Heissluftofen: Ofen vorheizen. Bei 180°C ungefähr 12 Minuten mit Dampf backen. Konventioneller Ofen: Ofen vorheizen. Bei 220°C ungefähr 14 Minuten mit Dampf 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

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettenschema:

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 Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

Palettenhöhe (inkl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

EAN-Code Transit (nur für intern):

EAN-Code Karton:

Zwischenlagen: mm insgesamt

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):
<input type="text"/>	<input type="text"/>

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="120"/>	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:

	Toleranzen		
	Buttercroissant	Rosinenschn.	Schokobr.
Einzelstück gesamt (in g):	25 +/- 1	30 +/- 1	30 +/- 1
davon Füllung (in g):	-	10 +/- 1	10 +/- 1
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	21 +/- 1	25,5 +/- 1	25,5 +/- 1

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Buttercroissant	Rosinenschn.	Schokobr.	Buttercroissant	Rosinenschn.	Schokobr.
Länge (cm):	9 +/- 0,5	7 +/- 0,5	5,3 +/- 0,3	-	-	-
Breite (cm):	4 +/- 0,3	5 +/- 0,5	4,8 +/- 0,3	-	-	-
Höhe (cm):	3 +/- 0,3	2,2 +/- 0,5	2,3 +/- 0,2	-	-	-
Durchmesser (cm):						

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 (fertig gebacken)

Art. 1: Buttercroissant

Äußere & innere Beschaffenheit: Braun, knusprig; Goldgelb
 Geruch und Geschmack: Butter

Art. 2: Rosinenschnecke

Äußere & innere Beschaffenheit: Braun, knusprig; Goldgelb
 Geruch und Geschmack: Butter + Kaltcreme + Rosinen

Art. 3: Schokobrötchen

Äußere & innere Beschaffenheit: Braun, knusprig; Goldgelb
 Geruch und Geschmack: Butter + Schokolade

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	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"/>
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	SB <input checked="" type="checkbox"/>	BC, RS <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 checked="" 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 checked="" 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

Art.Nr:	88804830
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	4

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 %):		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		
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"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

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.