



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:	5105
Versionsdat	20.03.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Kaiserbrötchen mit polnischem Traditionsschinken, 107 g
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 0
2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011):	Weizenbrötchen, mit Butter beschmiert, belegt mit 2 Scheiben polnischem Traditionsschinken und eingelegten Gurkenscheiben, fertig gebacken, belegt und tiefgefroren.
	Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	Weizenbrötchen 57% (WEIZENMEHL 72%, Wasser, Rapsöl, Hefe, Zucker, MILCHPULVER, WEIZENSauerteig (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, GERSTENmalzextrakt), Salz, MOLKENPULVER, Glukose, Backtriebmittel: E341, E450; Stabilisator: E412, Zucker, Emulgator: E472e; GERSTENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: E300); polnischer Traditionsschinken 23% (Schweinefleisch 90%, Wasser, Salz, Stabilisator: E451; SOJAPROTEIN, Antioxidationsmittel: E316; Gewürzextrakte, Glukose, pflanzliches Proteinhydrolysat (Raps, Mais), Raucharoma, Konservierungsmittel: E250); eingelegte Gurken 11% (Gurken, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Salz, Dill, Gewürzmischung (enthält SENF)), BUTTER 9%.
--	--

3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	s. 3a
--	-------

4. Spurenallergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	Kann Spuren von EI, SESAM und SELLERIE enthalten.
---	---

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small>	Weizenbrötchen 57%, polnischen Traditionsschinken 23%, eingelegte Gurken 11%, Butter 9%
--	---

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	
---	--

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	E341, E450, E412, E472e, E300, E451, E316, E250
--	---

8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	enthält WEIZEN, GERSTE, MILCH, SOJA, SENF. Kann Spuren von EI, SESAM, SELLERIE enthalten.
--	---

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		107 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>	
	1106 kJ	264kcal	1106 kJ	264kcal	1183 kJ	282kcal		
Energie (kJ / kcal):	1106 kJ	264kcal	1106 kJ	264kcal	1183 kJ	282kcal	} <i>automat. Berechnung</i>	
Fett (g):	11,3		11,3		12,1			
davon ges. Fettsäuren (g):	6,0		6,0		6,4			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	3,7		3,7		4,0			
Kohlenhydrate (g):	30,3		30,3		32,5			
davon Zucker (g):	4,2		4,2		4,5			
Ballaststoffe (g):	2,6		2,6		2,8			
Eiweiß (g):	8,9		8,9		9,5			
Salz (g):	1,7		1,7		1,8			
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)								Analyse

10. Zubereitungsanleitung:	1. Aus dem Gefrierschrank nehmen. 2. 10 Stunden bei 2-6 Grad Celsius auftauen. 3. Innerhalb von 72 Stunden verbrauchen.	
	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? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	11a. Produktbild (TK-Zustand)	11b. Produktbild (fertig gebacken)
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>		
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>		
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>		
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>		
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	60x40	60x60
		80x60
DEH-Backprogramm:	<input type="text"/>	

12. Verpackung / Palettschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="20"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück
Verpackung: Karton	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>
Gewicht: <input type="text" value="189"/> g	Material: <input type="text" value="graue Wellpappe, Welle B"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="590x400x85"/> mm
	Stärke: <input type="text" value="2900"/> µm
Beutel/Tray	Material: <input type="text" value="Folie BOPP"/>
Gewicht: <input type="text" value="3"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="340x200x45"/> mm
	Stärke: <input type="text" value="30"/> µm
Zus. Inhalt (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)	Material: <input type="text"/>
Gewicht: <input type="text"/> g	Außenmaße: <input type="text"/> mm
	Stärke: <input type="text"/> µm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="2,14"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="2,4"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="16"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="64"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="154"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1590"/> mm (max. 1950mm!!)	
GTIN-Code Transit (nur für intern): <input type="text"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
GTIN-Code Karton: <input type="text" value="4020691151054"/>	<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/> kg insgesamt
GTIN-Code Stück: <input type="text"/>	

Foto versandfertige Palette:		Foto Karton:	<input type="text"/>
-------------------------------------	--	---------------------	----------------------

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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text" value="12852"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="27500"/>
---	------------------------------------	----------------------------------	------------------------------------

13. MHD:	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="120"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="-"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/> Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	<input type="text" value="Innerhalb von 72 Stunden verbrauchen. Lagerung bei 2 - 6°C."/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="105,0"/>	<input type="text" value="107,0"/>	<input type="text" value="109,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="7,0"/>	<input type="text" value="8,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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: , zusätzlich verwendet: Butter, 2 Scheiben Schinken, 4 Scheiben Gurkekonserven, jede Zutat gleichmäßig dick, keine
 Innere Beschaffenheit: kompakt, leicht feucht; Schinken - richtig, elastisch; Gurke - ziemlich fest bis fest, ziemlich knackig bis knackig, Butter -
 Geruch und Geschmack: der verwendeten Zutaten, keine Fremdgerüche; Produkttypischer, wahrnehmbarer Geschmack der verwendeten Zutate

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:
 Innere Beschaffenheit:
 Geruch und Geschmack:

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, GERSTE</u>
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 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 checked="" 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:

--	--

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
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 checked="" 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:	5105
date of version:	20.03.2023
Page	5

E1. Product name: Kaiserbrötchen with ham, 107 g

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 0
 (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
 Wheat roll sandwich, smeared with butter, topped with 2 slices traditional polish ham and pickled cucumber, ready baked, topped and frozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
 Wheat rolls 57% (WHEAT FLOUR 72%, water, rapeseed oil, yeast, sugar, MILK POWDER, WHEAT sourdough (WHEAT FLOUR, water, salt, BARLEY malt extract), salt, WHEY POWDER, glucose, raising agents: E341, E450; stabilizer: E412, sugar, emulsifier: E472e; BARLEY malt flour, WHEAT GLUTEN, WHEAT malt flour, flour treatment agent: E300); traditional polish ham 23% (pork 90%, water, salt, stabilizer: E451; SOY PROTEIN, antioxidant: E316; spice extracts, glucose, vegetable protein hydrolysate (rapeseed, corn), smoke flavoring, preservative: E250); pickled cucumbers 11% (cucumbers, water, sugar, distilled vinegar, salt, dill, mixed spices (contains MUSTARD)), BUTTER 9%.

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)
 s. 3a

E4. Trace allergens: This product may contain EGG, SESAME und CELLERY.
 (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:		107
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1106 kJ	264kcal	1183 kJ	282kcal	E10: preparation advice: 1. remove from the freezer. 2. Defrost for 10 hours at 2-6 degrees Celsius 3. Consume within 72 hours. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 0 convection oven temperature (°C): 0 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 0
	fat (g):	11,3	calculated automatically	12,1		
	of which saturates (g):	6,0		6,4		
	carbohydrate (g):	30,3		32,5		
	of which sugars (g):	4,2		4,5		
	fibre (g)	2,6		2,8		
	protein (g):	8,9	9,5			
	salt (g):	1,7	1,8			
	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: 20 pieces in case of sub-unit - number: 0 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...): _____
packaging:
carton weight: 189 g material: graue Wellpappe, Welle B
 outer dimensions: 590x400x85 mm
bag/tray weight: 3 g material: Folie BOPP
 outer dimensions: 340x200x45 mm
 net weight per carton: 2,14 kg gross weight per carton: 2,4 kg
 number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 16 Stück
 number of cartons per pallet: 64 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 154 kg
 pallet height (incl. Palette) 1590 mm (max. 1950mm!!)
 GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691151054 no interlayers 0 kg overall
 GTIN Code piece: 0

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 120 days
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: - days
 After defrosting, at room temperature: - day(s)
 After baking, at room temperature: - day(s)
 Specific information concerning storage after baking: _____
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)