



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:	5106
Versionsdat	20.03.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Kaiserbrötchen mit Ei 116 g

Kundenartikelnummer: **Zolltarifnummer:** 0
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels (gem. EU VO 1169/2011): Weizenbrötchen, mit Butter beschmiert, belegt mit gekochtem Ei und eingelegten Gurkenscheiben, fertig gebacken, belegt und tiefgefroren.
 Tiefgefroren -18°C

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

Weizenbrötchen 52% (WEIZENMEHL 72%, Wasser, Rapsöl, Hefe, Zucker, MILCHPULVER, WEIZENSauerteig (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, GERSTENMALZ-Extrakt), Salz, MOLKENPULVER, Glucose, Backtriebmittel: E341, E450; Stabilisator: E412; Zucker, Emulgator: E472e; GERSTENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: E300); Ei gekocht 29% (EIER, Salz, Säureregulator: E260); eingelegte Gurken 10% (Gurken, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Salz, Dill, Gewürzmischung (enthält SENF)), BUTTER 9%.

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

s. 3a

4. Spurenallergene: Kann Spuren von SESAM, SOJA, SELLERIE enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Weizenbrötchen 52%, Ei gekocht 29%, eingelegte Gurken 10%, Butter 9%
(Anlieferungszustand)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: E341, E450, E412, E472e, E300, E260

8. Deklarationspflichtige Allergene: enthält WEIZEN, GERSTE, MILCH, EIER, SENF. Kann Spuren von SESAM, SOJA, SELLERIE enthalten.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		116 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1120 kJ	268kcal	1120 kJ	268kcal	1299 kJ	311kcal	
Fett (g):	13,0		13,0		15,1		} <i>automat. Berechnung</i>
davon ges. Fettsäuren (g):	6,2		6,2		7,2		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	4,7		4,7		5,5		
Kohlenhydrate (g):	27,8		27,8		32,3		
davon Zucker (g):	3,8		3,8		4,4		
Ballaststoffe (g):	2,5		2,5		2,9		
Eiweiß (g):	8,6		8,6		10,0		
Salz (g):	1,1		1,1		1,2		
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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):


Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:

(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

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Zus. Inhalt

(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

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="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)

Innerhalb von 72 Stunden verbrauchen. Lagerung bei 2 - 6°C.

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen			im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	114,0	116,0	118,0						
davon Füllung (in g):	-	-	-						
davon Dekor (in g):	-	-	-						
Ausbackgewicht (in g):	-	-	-						
Länge (cm):	10,0	10,5	11,0						
Breite (cm):	10,0	10,5	11,0						
Höhe (cm):	6,0	7,0	8,0						
Durchmesser (cm):	10,0	10,5	11,0						

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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, in Scheiben geschnittenes Ei, 4 Scheiben Gurkekonserven, jede Zutat gleichmäßig in der
 Innere Beschaffenheit: mpakt, leicht feucht; Eier – richtig, weich, Gurke – von ziemlich fest bis fest, von ziemlich knusprig bis knusprig, 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 checked="" 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 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: <u>WEIZEN, GERSTE</u>
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 checked="" 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

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:	5106
date of version:	20.03.2023
Page	5

E1. Product name: Kaiserbrötchen with Egg 116g

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 boiled egg and pickled cucumber, ready baked, topped and deep frozen

Deep frozen -18°C

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

Wheat rolls 52% (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, Emulgator: E472e; BARLEY malt flour, WHEAT GLUTEN, WHEAT malt flour, flour treatment agent: E300); boiled EGG 29% (EGGS, salt, acidity regulator: E260); pickled cucumber 10% (cucumber, 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: May contain traces of SESAM, SOJ, CELLERY

(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:		116
E9. Nutritional values: <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	1120 kJ	268kcal	1299 kJ	311kcal	E10: preparation advice: 1. remove from the freezer. 2. Defrost for 10 hours at 2-6 degrees Celsius. 3. consume within 72 hours.
	fat (g):	13,0	calculated automatically	15,1	Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no	
	of which saturates (g):	6,2		7,2		
	carbohydrate (g):	27,8		32,3		
	of which sugars (g):	3,8		4,4		
	fibre (g):	2,5		2,9		
	protein (g):	8,6	10,0	rack oven temperature (°C):	0	
	salt (g):	1,1	1,2	convection oven temperature (°C):	0	
Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED. Do not convection oven temperature (°C): 0 NOT REFREEZE once defrosted. After taking some products out of the inner bag, please rack oven (minutes): 0 CLOSE the bag afterwards to avoid humidity loss and freezer burn. convection oven time (minutes): 0						

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: 2,3 kg gross weight per carton: 2,6 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.): 167 kg
 pallet height (incl. Palette) 1590 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691151061 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)