



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:	5109
Versionsdat	29.03.2023
Seite:	1

<b>1. Produktbezeichnung:</b>	Baguette mit Frischkäse und Farmerschinken, 224 g
<b>Kundenartikelnummer:</b> <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	<b>Zolltarifnummer:</b> 0
<b>2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels</b> (gem. EU VO 1169/2011):	Weizenbaguette, beschmiert mit Butter und Frischkäse, belegt mit 2 Scheiben Farmerschinken, eingelegten Gurkenscheiben, fertig gebacken, belegt und tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

<b>3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	Weizenbaguette 54% (WEIZENMEHL 78%, Wasser, Salz, Hefe, Glukose, SOJAMEHL, GERSTENMALZMEHL), Farmerschinken 18% (Schweineschinken 95%, Salz, Glukose, Kollagen-Schweineproteine, Antioxidationsmittel: E301; Gewürze, Konservierungsstoff: E250); Frischkäse 13% (QUARK, MILCHPROTEIN, MAGERMILCHPULVER, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel: E410, E412; Säureregulator: E330); eingelegte Gurken 8% (Gurken, Wasser, Zucker, Brantweinessig, Salz, Dill, Gewürzmischung (enthält SENF)), BUTTER 7%.
<b>3b. Zutatenliste (fertig gebacken):</b> <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	s. 3a
<b>4. Spurenallergene:</b> <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	Kann Spuren von Eier, Sesam, Sellerie enthalten.
<b>5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:</b> <small>(Anlieferzustand)</small>	Weizenbaguette 54%, Farmerschinken 18%, Frischkäse 13%, eingelegten Gurken 8%, Butter 7%
<b>6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:</b>	
<b>7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:</b>	E301, E250, E410, E412, E330
<b>8. Deklarationspflichtige Allergene:</b> <small>(zur losen Abgabe)</small>	enthält: WEIZEN, GERSTE, SOJA, MILCH, SENF. Kann Spuren von EIER, SESAM, SELLERIE enthalten

	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		224
<b>9. Nährwertangaben:</b> Energie (kJ / kcal):	1132 kJ	271kcal	1132 kJ	271kcal	2536 kJ	607kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
Fett (g):	13,7		13,7		30,7	} <i>automat. Berechnung</i>	
davon ges. Fettsäuren (g):	8,9		8,9		19,9		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	3,5		3,5		7,8		
Kohlenhydrate (g):	26,3		26,3		58,9		
davon Zucker (g):	2,8		2,8		6,3		
Ballaststoffe (g)	2,7		2,7		6,1		
Eiweiß (g):	9,2		9,2		20,6		
Salz (g):	1,4		1,4		3,2		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>							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 Lagen pro Palette:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen:  mm insgesamt

GTIN-Code Karton:

keine vorhanden  kg insgesamt

GTIN-Code Stück:

### Foto versandfertige Palette:



### Foto Karton:

## 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="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)

## 14. Stückgewicht, Größe:

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

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="221,0"/>	<input type="text" value="224,0"/>	<input type="text" value="227,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):  
 Breite (cm):  
 Höhe (cm):  
 Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="24,0"/>	<input type="text" value="25,0"/>	<input type="text" value="26,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<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"/>
<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<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: en, zusätzlich verwendet: 2 Scheiben Schinken, Frischkäse, eingelegte Gurkekonserven und Butter, jede Zutat gleichm  
 Innere Beschaffenheit: Gurke - von ziemlich fest bis fest, von ziemlich knackig bis knusprig, Butter - richtig, streichfähig  
 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: Weizen, Gerste
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 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 checked="" 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 type="checkbox"/> Nein
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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:	5109
date of version:	29.03.2023
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 baguette 54% (WHEAT FLOUR 78%, water, salt, yeast, glucose, SOY MEAL, BARLEY MALT FLOUR); farm ham 18% (pork ham 95%, salt, glucose, collagen pork proteins, antioxidant: E301; spices, preservative: E250); cream cheese 13% (QUARK, MILK PROTEIN, skimmed MILK POWDER, natural flavoring, salt, thickeners: E410, E412; acidity regulator: E330); pickled cucumbers 8% (cucumbers, water, sugar, distilled wine vinegar, salt, dill, mixed spices (contains MUSTARD)), BUTTER 7%.

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

s. 3a

**E4. Trace allergens:**

(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:	224	
<b>E9. Nutritional values:</b> <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	1132 kJ	271kcal	2536 kJ	607kcal
	fat (g):	13,7	calculated automatically	30,7	<b>E10: preparation advice:</b> 1. remove from the freezer. 2. Defrost for 10 hours at 2-6 degrees Celsius. 3. consume within 72 hours.
	of which saturates (g):	8,9		19,9	
	carbohydrate (g):	26,3		58,9	
	of which sugars (g):	2,8		6,3	
	fibre (g)	2,7		6,1	
	protein (g):	9,2		20,6	
	salt (g):	1,4	3,2		
	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.				
		Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no			
		rack oven temperature (°C):		0	
		convection oven temperature (°C):		0	
		rack oven (minutes):		0	
		convection oven time (minutes):		0	

**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!!)

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

GTIN Code box:        no interlayers  kg overall

GTIN Code piece

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C:  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)