



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:	5111
Versionsdat	20.03.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Laugenstange mit Käse, 210 g
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 0
2. Bezeichnung des Lebensmittel- mittels (gem. EU VO 1169/2011):	Weizenkleingebäck, gelaugt, beschmiert mit Butter, Paprika-Frischkäse-Creme, belegt mit 3 Scheiben Emmentaler-Käse und eingelegten Gurkenscheiben, fertig gebacken, belegt und tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	Laugenstange 48% (WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz, Zucker, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel: E300; Säureregulator: E524); Emmentaler Käse 24% (MILCH, Salz, Stabilisator: E509; Molkereikulturen), Paprika-Frischkäse-Creme 15% (Frischkäse 10% (QUARK, MILCHEIWEIß, MILCHPULVER, natürliches Aroma, Salz, Verdickungsmittel: E410, E412; Säureregulator: E330); Ajvar-Zubereitung 5% (Paprika, Auberginen, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Tomatenkonzentrat, Salz, Zucker, Gewürze), Salz, Pfeffer), BUTTER 7%, eingelegte Gurken 6% (Gurken, Wasser, Zucker, Brantweinessig, Salz, Dill, Gewürzmischung (enthält SENF)).
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 Eier, Soja, Sesam, Sellerie enthalten.
5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small>	Laugenstange 48%, Emmentaler Käse 24%, Paprika-Frischkäse-Creme 15%, Butter 7%, eingelegte Gurken 6%
6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	
7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	E300, E524, E509, E410, E412, E330,
8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält WEIZEN, MILCH, SENF. Kann Spuren von EIERn, SOJA, SELLERIE enthalten.

9. Nährwert- angaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		210	
	1271 kJ	304kcal	1271 kJ	304kcal	2669 kJ	638kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>	
Energie (kJ / kcal):	1271 kJ	304kcal	1271 kJ	304kcal	2669 kJ	638kcal	} <i>automat. Berechnung</i>	
Fett (g):	16,8		16,8		35,3			
davon ges. Fettsäuren (g):	10,7		10,7		22,5			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	4,3		4,3		9,0			
Kohlenhydrate (g):	25,2		25,2		52,9			
davon Zucker (g):	3,4		3,4		7,1			
Ballaststoffe (g):	2,6		2,6		5,5			
Eiweiß (g):	11,8		11,8		24,8			
Salz (g):	1,4		1,4		3,0			
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 / Palettenschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...):

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Beutel/Tray Gewicht: g

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

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="3564"/>
---	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

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:

	Toleranzen			im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	207,0	210,0	213,0						
davon Füllung (in g):									
davon Dekor (in g):									
Ausbackgewicht (in g):									
Länge (cm):	16,0	17,0	18,0						
Breite (cm):	5,0	6,0	7,0						
Höhe (cm):	4,0	5,0	6,0						
Durchmesser (cm):	-	-	-						

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: _____ und Butter, jede Zutat gleichmäßig in der Dicke, keine Anzeichen von Verderb oder Schimmel;
 Innere Beschaffenheit: _____ ht feucht, Käse - fest, weich, Paprikapaste - Samrowna, Dosengurke - von ziemlich fest bis fest, von ziemlich knackig b
 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	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"/> wenn ja, welche: <u>Weizen</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 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: _____
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 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 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 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:	5111
date of version:	20.03.2023
Page	5

E1. Product name: Lye roll with cheese, 210g

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 small pastries, leached, smeared with butter, Paprika cream cheese, topped with 3 slices of Emmentaler cheese and pickled cucumber slices, ready-baked, topped and deep frozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
 (in descending order)
 Lye bar 48% (WHEAT FLOUR, water, rapeseed oil, yeast, salt, sugar, WHOLE MILK POWDER, WHEAT GLUTEN, flour treatment agent: E300; acidity regulator: E524); Emmentaler cheese 24% (MILK, salt, stabilizer: E509; dairy cultures); paprika cream cheese cream 15% (cream cheese 10% (QUARK, MILK PROTEIN, MILK POWDER, natural flavor, salt, thickeners: E410, E412; acidity regulator: E330); ajvar preparation 5% (peppers, eggplants, sunflower oil, spirit vinegar, tomato concentrate, salt, sugar, spices), salt, pepper), BUTTER 7%, pickled cucumbers 6% (cucumbers, water, sugar, spirit vinegar, salt, dill, mixed spices (contains MUSTARD)).

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)
 May contain traces of EGG, SOY, SESAM, SELLERIE

(values are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		210
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1271 kJ	304kcal	2669 kJ	638kcal	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 type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 0 convection oven temperature (°C): 0 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 0
(ready-baked)	fat (g):	16,8	calculated automatically	35,3		
	of which saturates (g):	10,7		22,5		
	carbohydrate (g):	25,2		52,9		
	of which sugars (g):	3,4		7,1		
	fibre (g):	2,6		5,5		
	protein (g):	11,8	24,8			
	salt (g):	1,4	3,0			
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: 15 pieces in case of sub-unit - number: 0 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...)

packaging:

carton weight: 189 g material: _____
 outer dimensions: 590x400x85 mm

bag/tray weight: 4 g material: _____
 outer dimensions: 340x200x45 mm

net weight per carton: 3,2 kg gross weight per carton: 3,4 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.): 218 kg
 pallet height (incl. Palette) 1590 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 0 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691151115 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)