

**1. Produktbezeichnung:** Burrito Chili con Carne 170g, fertiggebacken

**Kundenartikelnummer:**  **Zolltarifnummer:** 19059080  
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011): Weizentortilla mit Chili con Carne Füllung, (fertig gebacken und tiefgefroren)  
Tiefgefroren -18°C

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

**WEIZENMEHL**, 21% Basmatireis (Wasser, Basmatireis), Wasser, Tomaten (Tomaten, Tomatensaft, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), , 6% Rinderhack, 5% Kidneybohnen (Kidneybohnen, Wasser, Salz), Sonnenblumenöl, Tomatenmark, 2% Mais (Mais, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Salz, Karotten, Zwiebeln, Zucker, Oliventresteröl, Knoblauch, Maisstärke, Trockenhefe, Gewürze

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

**WEIZENMEHL**, 21% Basmatireis (Wasser, Basmatireis), Wasser, Tomaten (Tomaten, Tomatensaft, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), , 6% Rinderhack, 5% Kidneybohnen (Kidneybohnen, Wasser, Salz), Sonnenblumenöl, Tomatenmark, 2% Mais (Mais, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Salz, Karotten, Zwiebeln, Zucker, Oliventresteröl, Knoblauch, Maisstärke, Trockenhefe, Gewürze

**4. Spurenallergene:** EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse, FISCH und daraus  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** 21% Basmatireis, 6% Rinderhack, 5% Kidneybohnen, 2% Mais  
(Anlieferzustand)

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** Säuerungsmittel: Zitronensäure,

**8. Deklarationspflichtige Allergene:** **WEIZENMEHL**  
(zur losen Abgabe)

	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		166 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
<b>9. Nährwertangaben:</b> Energie (kJ / kcal):	756 kJ	180kcal	784 kJ	186kcal	1301 kJ	309kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	5,5		5,7		9,5		
davon ges. Fettsäuren (g):	0,9		0,9		1,5		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	25,3		26,3		43,7		
davon Zucker (g):	3,1		3,2		5,3		
Ballaststoffe (g)					0,0		
Eiweiß (g):	7,2		7,4		12,3		
Salz (g):	1,3		1,3		2,2		
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)** Literaturwerte

**10. Zubereitungsanleitung:**

Ca. 15-20 min antauen lassen, dann wie folgt backen:  
Anschließend wie folgt aufbacken:

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:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

**Zus. Inhalt**

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

Material:  mm

Außenmaße:  µm

Stärke:  µm

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

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):	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):
---	----------------------------------

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="360"/> Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/> 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		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	160,0	170,0	180,0
davon Füllung (in g):	95,0	100,0	105,0
davon Dekor (in g):	0,5	1,0	1,5
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	11,0	14,0	17,0	11,0	14,0	17,0
Breite (cm):	4,0	7,0	10,0	4,0	7,0	10,0
Höhe (cm):	0,0	3,0	6,0	0,0	3,0	6,0
Durchmesser (cm):						

## 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:	Gebäck, Farbe: Beige, braun. Form: Rolle
Innere Beschaffenheit:	gefüllt mit Chili con Carne-Basmatireismischung
Geruch und Geschmack:	würzig, aromatisch, typisch nach Chili con Carne

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Gebäck, Farbe: Beige, braun. Knusprig, gebräunt
Innere Beschaffenheit:	gefüllt mit Chili con Carne-Basmatireismischung
Geruch und Geschmack:	würzig, aromatisch, typisch nach Chili con Carne

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: <b>WEIZENMEHL</b>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <b>CASHEWNUSS</b>
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

507= Artikelnummer; 1234= laufende Nummer des EDV Systems;  
 Chargennummer= 507-1234

## 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-Kontrollstellenummer:		
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	Rohstoff wird nicht verwendet
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)?	Rohstoff wird nicht verwendet
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

## 21. Export:

Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input 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:	5190
date of version:	03.11.2023
Page	5

**E1. Product name:** Burrito chili con carne 170g, ready-baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059080  
 (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Wheat tortilla with chili con carne filling, (fully baked and frozen)  
 Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (as delivered):** (in descending order)  
**WHEAT FLOUR**, 21% basmati rice (water, basmati rice), water, tomatoes (tomatoes, tomato juice, acidifier: citric acid), 6% ground beef, 5% kidney beans (kidney beans, water, salt), sunflower oil, tomato paste, 2% maize (maize, water, salt, acidifier: citric acid), salt, carrots, onions, sugar, olive pomace oil, garlic, maize starch, dry yeast, spices.

**E3b. List of ingredients: (ready-baked):** (in descending order)  
**WHEAT FLOUR**, 21% basmati rice (water, basmati rice), water, tomatoes (tomatoes, tomato juice, acidifier: citric acid), 6% ground beef, 5% kidney beans (kidney beans, water, salt), sunflower oil, tomato paste, 2% maize (maize, water, salt, acidifier: citric acid), salt, carrots, onions, sugar, olive pomace oil, garlic, maize starch, dry yeast, spices.

**E4. Trace allergens:** Eggs and products thereof, Fish and products thereof, Soya beans and products thereof, Milk  
 (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:	166
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	784 kJ / 186kcal	1301 kJ / 309kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Allow the burrito to defrost at room temperature for approx. 15-20 Minutes. Then bake as follows:  With steam (professional oven) Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 0 convection oven temperature (°C): 170 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 16-19
	fat (g):	5,7	9,5	
	of which saturates (g):	0,9	1,5	
	carbohydrate (g):	26,3	43,7	
	of which sugars (g):	3,2	5,3	
	fibre (g):	0,0	0,0	
	protein (g):	7,4	12,3	
	salt (g):	1,3	2,2	
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.				

**E12. packaging/pallet scheme:** (values are taken mainly from page 2)

amount/carton:	20	pieces	in case of sub-unit - number:	0	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)		
<b>carton</b>	weight:	150	g	material:	carton
				outer dimensions:	LxBxH 298mm x 195mm x 140mm
<b>bag/tray</b>	weight:	12,56	g	material:	HDPE - High Density Polyethylene
				outer dimensions:	LxBxH 610mm x 400 mm x 750mm
net weight per carton:	3,4	kg	gross weight per carton:	3,563	kg
number of cartons per layer:	16	Stück	number of layers per pallet:	11	Stück
number of cartons per pallet:	176	Stück	weigh of whole pallet (excl. pal.):	627,088	kg
pallet height (incl. Palette)	1684	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	40206916519905		interlayers:	0	mm overall
GTIN Code box:	4020691151900		<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers	0	kg overall
GTIN Code piece	4020691051903				

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	360	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	270	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

Specific information concerning storage after baking: (if necessary; e.g. storage at max. 7°C) After baking, the product can be kept unrefrigerated for 1 day.