

1. Produktbezeichnung: Burrito Cous Cous 170g, fertiggebacken vegan

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

2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels (gem. EU VO 1169/2011): Weizentortilla mit orientalischer Gemüse-Cous Cous Füllung, (fertig gebacken und tiefgefroren)
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, 15% Tomaten (Tomaten, Tomatensaft; Säuerungsmittel: Zitronensäure), Wasser, Kichererbsen (Kichererbsen, Wasser, Salz), 8% Zucchini, 6% Cous Cous (**HARTWEIZEN**), Sonnenblumenöl, 4% Karotten, 4% Tomaten, 4% Zwiebeln, Salz, Tomatenmark, Knoblauch, Gemüsebrühe (Kochsalz, Dextrose, pflanzliches Eiweißhydrolysat (Raps- und Maiseiweiß), getrockneter Glucosesirup, Kräuter (Petersilie, Liebstock), Gewürze (Lauch, Zwiebel), nat. Gewürzextrakte (**SELLERIE**), Aromen), Zucker, Trockenhefe, Gewürze, Limettensaft.

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

WEIZENMEHL, 16% Tomaten (Tomaten, Tomatensaft; Säuerungsmittel: Zitronensäure), Wasser, Kichererbsen (Kichererbsen, Wasser, Salz), 8% Zucchini, 7% Cous Cous (**HARTWEIZEN**), Sonnenblumenöl, 4% Karotten, 4% Tomaten, 4% Zwiebeln, Salz, Tomatenmark, Knoblauch, Gemüsebrühe (Kochsalz, Dextrose, pflanzliches Eiweißhydrolysat (Raps- und Maiseiweiß), getrockneter Glucosesirup, Kräuter (Petersilie, Liebstock), Gewürze (Lauch, Zwiebel), nat. Gewürzextrakte

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse, **FISCH** und daraus

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
(Anlieferzustand)

15% Tomaten (Tomaten, Tomatensaft; Säuerungsmittel: Zitronensäure), 8% Zucchini, 6% Cous Cous, 4% Karotten, 4% Tomaten, 4% Zwiebeln

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Säuerungsmittel: Zitronensäure

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)

WEIZENMEHL, HARTWEIZEN, SELLERIE

| | Angaben pro 100g (TK) | | Angaben pro 100g (fertig geb.) | | Angaben pro Portion von g: | | 166 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> |
|---|-----------------------|---------|--------------------------------|---------|----------------------------|------------------------------|--|
| | 775 kJ | 184kcal | 803 kJ | 191kcal | 1333 kJ | 316kcal | |
| 9. Nährwertangaben: Energie (kJ / kcal): | | | | | | | |
| Fett (g): | 5,1 | | 5,3 | | 8,8 | } <i>automat. Berechnung</i> | |
| davon ges. Fettsäuren (g): | 0,6 | | 0,6 | | 1,0 | | |
| davon einfach unges. Fettsäuren (g): | | | | | 0,0 | | |
| Kohlenhydrate (g): | 29,6 | | 30,7 | | 51,0 | | |
| davon Zucker (g): | 4,8 | | 5,0 | | 8,3 | | |
| Ballaststoffe (g) | | | | | 0,0 | | |
| Eiweiß (g): | 4,9 | | 5,0 | | 8,3 | | |
| Salz (g): | 1,4 | | 1,5 | | 2,5 | | |
| 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:

Burrito bei Zimmertemperatur ca. 15-20 antauen lassen.
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 ja nicht **jeder 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

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: Tage

Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C: Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: 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): | | | | | | |

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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input 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: 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 | 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: | 5192 |
| date of version: | 03.11.2023 |
| Page | 5 |

E1. Product name: Burrito cous cous 170g, vegan, 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 oriental vegetable cous cous filling, (fully baked and frozen)
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
WHEAT FLOUR, 15% tomatoes (tomatoes, tomato juice; acidulant: Citric acid), water, chickpeas (chickpeas, water, salt), 8% courgette, 6% cous cous (**DURUM WHEAT**), sunflower oil, 4% carrots, 4% tomatoes, 4% onions, salt, tomato paste, garlic, vegetable broth (table salt, dextrose, vegetable protein hydrolysate (rapeseed and maize protein), dried glucose syrup, herbs (parsley, lovage), spices (leek, onion), natural spice extract (**CELERY**), flavourings), sugar, dry yeast, spices, lime juice.

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)
WHEAT FLOUR, 16% tomatoes (tomatoes, tomato juice; acidulant: Citric acid), water, chickpeas (chickpeas, water, salt), 8% courgette, 7% cous cous (**DURUM WHEAT**), sunflower oil, 4% carrots, 4% tomatoes, 4% onions, salt, tomato paste, garlic, vegetable broth (table salt, dextrose, vegetable protein hydrolysate (rapeseed and maize protein), dried glucose syrup, herbs (parsley, lovage), spices (leek, onion), natural spice extract (**CELERY**), flavourings), sugar, dry yeast, spices, lime juice.

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) yes no

| (values are taken from page 1) | | values per 100g | values per portion of g: | 166 |
|--|-------------------------|-------------------|--------------------------|--|
| E9. Nutritional values: (ready-baked) | energy (kJ / kcal): | 803 kJ / 191 kcal | 1333 kJ / 316 kcal | |
| | fat (g): | 5,3 | 8,8 | E10: preparation advice: Allow the burrito to defrost at room temperature for approx. 15-20 minutes. Then bake as follows: With steam (professional oven) Bake with steam? rack oven temperature (°C): 0 convection oven temperature (°C): 170 rack oven (minutes): 0 convection oven time (minutes): 16-19 |
| | of which saturates (g): | 0,6 | 1,0 | |
| | carbohydrate (g): | 30,7 | 51,0 | |
| | of which sugars (g): | 5,0 | 8,3 | |
| | fibre (g): | 0,0 | 0,0 | |
| | protein (g): | 5,0 | 8,3 | |
| | salt (g): | 1,5 | 2,5 | |
| 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 | <input checked="" type="checkbox"/> no interlayers | in case of sub-unit - number: | 0 pieces |
| type of sub-unit (bag, tray...) | | | | |
| packaging: | | | | |
| carton | weight: 150 g | material: | carton | |
| | | outer dimensions: | xBxH 298mm x 195mm x 140mm | |
| bag/tray | 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 | weight of whole pallet (excl. pal.): | 627,088 kg | |
| pallet height (incl. Palette) | 1684 mm (max. 1950mm!!) | | | |
| GTIN Code Transit (only internal use): | 4020691651929 | interlayers: | 0 mm overall | |
| GTIN Code box: | 4020691151924 | | 0 kg overall | |
| GTIN Code piece | 4020691051927 | | | |

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.