

1. Produktbezeichnung: Pide Spinat-Hirtenkäse 95g, vorgebacken, tiefgefroren

Kundenartikelnummer: (vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht) **Zolltarifnummer:** 1905 9080

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Orientalische Hefeteigschiffchen, belegt mit einer Sauce aus Spinat, Zwiebeln und Käse. Halbgebacken

Tiefgefroren -18°C

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

29% **WEIZENMEHL**, Wasser, 18% Spinat, Schmand, 5% Zwiebeln, Backmargarine (Palm- und Rapsöl), **GRIES**, Käse in Salzlake gereift (**KUHMILCH**, Käsereikulturen, mikrobielles Lab), Zucker, Gewürze, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Backmittel: (Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Calciumcarbonat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Hefe.

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

29% **WEIZENMEHL**, Wasser, 18% Spinat, Schmand, 5% Zwiebeln, Backmargarine (Palm- und Rapsöl), **GRIES**, Käse in Salzlake gereift (**KUHMILCH**, Käsereikulturen, mikrobielles Lab), Zucker, Gewürze, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Backmittel: (Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Calciumcarbonat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Hefe.

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

Kann Spuren von Lupine enthalten.

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

29% **WEIZENMEHL**, 18% Spinat, 5% Zwiebeln, 3% Käse

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

Weizenmehl TYP 550

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Zitronensäure E330, Guarkernmehl E 412, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Calciumcarbonat E170

8. Deklarationspflichtige Allergene: (zur losen Abgabe)

GLUTEN, LAKTOSE

9. Nährwert:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		90 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)	
	948 kJ	226kcal	949 kJ	226kcal	854 kJ	203kcal		
Energie (kJ / kcal):								
angaben: Fett (g):	7,8		7,8		7,0		} <i>automat. Berechnung</i>	
davon ges. Fettsäuren (g):	3,7		3,7		3,3			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	2,5		2,5		2,3			
Kohlenhydrate (g):	31,9		31,9		28,7			
davon Zucker (g):	4,2		4,2		3,8			
Ballaststoffe (g)	2,6		2,6		2,3			
Eiweiß (g):	5,7		5,7		5,1			
Salz (g):	1,5		1,5		1,4			
organische Säure (ml):	0,26		0,26		0,2			
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0			
Ethylalkohol (ml):					0,0			
Stärke (g):	24,5		24,5		22,1			
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)								Literaturwerte

10. Zubereitungsanleitung:

Backofen mit Ober-/Unterhitze: Auf 200 °C vorheizen. Backofen mit Umluft: Auf 180 °C vorheizen. Anschließend die Pide in den Ofen schieben.

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)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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

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:

Zwischeneinlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

Foto versandfertige Palette:

#WERT!

Foto Karton:

#WERT!

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren
(einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text" value="480"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="10"/>
---	----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/>	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):	93,0	97,0	100,0
davon Füllung (in g):	43,0	46,0	49,0
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):	90,0	93,0	97,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	17,0	18,0	19,0	17,0	18,0	19,0
Breite (cm):	7,5	8,0	8,5	7,5	8,0	8,5
Höhe (cm):	2,2	2,5	2,8	2,2	2,5	2,8
Durchmesser (cm):	-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> vorgebacken / par-baked | <input type="checkbox"/> vorgegart / pre-proofed | <input type="checkbox"/> fertig gebacken / fully baked |
| <input type="checkbox"/> backfertig / ready to bake | <input type="checkbox"/> Teigling / dough piece | <input type="checkbox"/> gegart / baked |

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Hellbraunes Teigschiffchen mit grüner Spinatsoße
Innere Beschaffenheit:	Cremige Füllung
Geruch und Geschmack:	Würzig leichte Knoblauch und Kümmelnote. Würzig und aromatisch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Hellbraunes Teigschiffchen mit grüner Spinatsoße
Innere Beschaffenheit:	Cremige Füllung
Geruch und Geschmack:	Würzig leichte Knoblauch und Kümmelnote. Würzig und aromatisch

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
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 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 type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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:

230112: 23 steht für das Jahr 2023, 01 steht für die Kalenderwoche, 12 steht für den Produktionstag in dem Monat

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Auf Stein gebacken?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	GFA-COC-002993
Wenn ja, wie :	begutachtet durch GFA Certification GmbH		
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	RSPO
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> für nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	3,31		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	MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> für nicht
			Anteil Kakao (in %)	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Anteil Ei (in %):		
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> reilandhaltung	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> denhaltung
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	Auf 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:	5202
date of version:	13.09.2023
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)

29% WHEAT FLOUR, water, 18% spinach, sour cream, 5% onions, baking margarine (palm and rapeseed oil), GRIES, cheese matured in brine (COW MILK, cheese cultures, microbial rennet), sugar, spices, table salt, thickener: Guar gum, baking agent: (emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: calcium carbonate, dextrose, flour treatment agent: ascorbic acid), yeast.

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

29% WHEAT FLOUR, water, 18% spinach, sour cream, 5% onions, baking margarine (palm and rapeseed oil), GRIES, cheese matured in brine (COW MILK, cheese cultures, microbial rennet), sugar, spices, table salt, thickener: Guar gum, baking agent: (emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: calcium carbonate, dextrose, flour treatment agent: ascorbic acid), yeast.

E4. Trace allergens:

(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:		90
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	949 kJ	226kcal	854 kJ	203kcal	
fat (g):	7,8	calculated automatically	7,0	E10: preparation advice:	
of which saturates (g):	3,7		3,3	Oven with top/bottom heat: Preheat to 200 °C.	
carbohydrate (g):	31,9		28,7	Convection oven: Preheat to 180 °C. Then place the pide in the oven.	
of which sugars (g):	4,2		3,8	The pide is ready to serve after approx. 8-10 minutes.	
fibre (g):	2,6		2,3	Bake with steam? <input type="checkbox"/> y <input checked="" type="checkbox"/> no	
protein (g):	5,7		5,1	rack oven temperature (°C): <input type="text" value="180"/>	
salt (g):	1,5		1,4	convection oven temperature (°C): <input type="text" value="200"/>	
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.			rack oven (minutes): <input type="text" value="10-15"/>		
			convection oven time (minutes): <input type="text" value="6-8"/>		

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:	<input type="text" value="365"/>	days
(values are taken mainly from page 2)	<input type="text" value="180"/>	days
Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	<input type="text" value="-"/>	day(s)
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text"/>	

Specific information concerning storage after baking:

(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)