



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:	5240
Versionsdat	13.04.2023
Seite:	1

<b>1. Produktbezeichnung:</b>	Nusslänge 130g, fertig gebacken
<b>Kundenartikelnummer:</b> <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	<b>Zolltarifnummer:</b> 19059070
<b>2. Bezeichnung des Lebensmittel</b> (gem. EU VO 1169/2011):	Plunderteig mit Haselnüssen, fertig gebacken, tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Öle (Raps), pflanzliche Fette (Palm), HASELNÜSSE 4%, Glucose-Fructose-Sirup, Aprikosen, VOLLEI\*, Säuerungsmittel (E330), Glucosesirup, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, WEIZEN-QUELLMEHL, Speisesalz, Verdickungsmittel (E440; E412), Hefe, WEIZENGLUTEN, Emulgatoren (E471; E481), HÜHNEREI-EIWEIß\*, Kakaopulver, MILCHEIWEIß, Vanillin, Zimt, Zitronensaftkonzentrat, Dextrose, Wasser. \*aus Bodenhaltung

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

siehe 3a

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

SESAM, ANDERE SCHALENFRÜCHTE

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

Haselnüsse ca. 4% / ca. 17% Nussfüllung

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

Weizenmehl 100%

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**

Säuerungsmittel (E330), Verdickungsmittel (E440, E412), Emulgatoren (E471, E481),

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

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), EI, MILCH, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN. Kann Spuren von SESAM und anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		130 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1870 kJ	488kcal	1870 kJ	488kcal	2431 kJ	634kcal	
Energie (kJ / kcal):	1870 kJ	488kcal	1870 kJ	488kcal	2431 kJ	634kcal	<i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	24,7		24,7		32,1		
davon ges. Fettsäuren (g):	9,4		9,4		12,2		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	49,3		49,3		64,1		
davon Zucker (g):	20,8		20,8		27,0		
Ballaststoffe (g)	2,3		2,3		3,0		
Eiweiß (g):	7,0		7,0		9,1		
Salz (g):	0,66		0,66		0,9		
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>							

## 10. Zubereitungsanleitung:

Das Produkt aus dem Karton entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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:

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:   
 Außenmaße:  mm  
 Stärke:

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

Material:   
 Außenmaße:  mm  
 Stärke:

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!!)

Zwischenlagen:  mm insgesamt

keine vorhanden  kg insgesamt

GTIN-Code Transit (nur für intern):

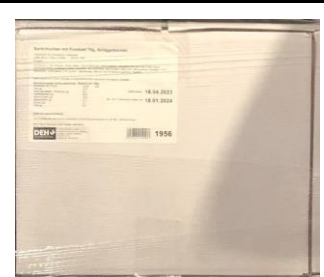
GTIN-Code Karton:

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="240"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="210"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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
125,0	130,0	135,0
16,0	20,0	24,0
7,0	10,0	13,0
-	-	-

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
14,0	15,0	16,0	14,0	15,0	16,0
7,0	7,5	8,0	7,0	7,5	8,0
3,5	4,0	4,5	3,5	4,0	4,5

## 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:	Farbe goldgelb, Teig splittrig, Füllung griessförmig
Innere Beschaffenheit:	weich
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Nuss

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Farbe goldgelb, Teig splittrig, Füllung griessförmig
Innere Beschaffenheit:	weich
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Nuss

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein     
  ja, und zwar: Schalenteile Haselnuss

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	X	wenn ja, welche: <u>Weizenmehl, Weizenquellmehl, Weizengluten</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	wenn ja, welche: <u>Haselnuss und andere Schalenfrüchte</u>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Muscheln, Tintenfische etc.)		

## 18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer	MHD	Chargennummer
		Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 01.11.2021-305

## 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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC-STD-40-004 (Version 3.0)		GFA-COC-002447
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	99,43		
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 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 %):	15,6		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 %)	<5

Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):	
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung	1,4
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	

<b>21. Export:</b>	
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:	5240
date of version:	13.04.2023
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)

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

**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:	130
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1870 kJ	488kcal	2431 kJ
(ready-baked)	fat (g):	24,7	calculated automatically	634kcal
	of which saturates (g):	9,4		32,1
	carbohydrate (g):	49,3		12,2
	of which sugars (g):	20,8		64,1
	fibre (g):	2,3		27,0
	protein (g):	7,0		3,0
	salt (g):	0,7	9,1	0,9
<b>E10: preparation advice:</b> Take the product out of the box and let it thaw at room temperature for approx. 60 minutes. Do not refreeze after thawing.  Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): - convection oven temperature (°C): - rack oven (minutes): - convection oven time (minutes): -				
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:  pieces in case of sub-unit - number:  pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...):

**packaging:**

**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="240"/>	days
(values are taken mainly from page 2)	<input type="text" value="210"/>	days
Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	<input type="text" value="1"/>	day(s)
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="-"/>	day(s)
After baking, at room temperature:		

Specific information concerning storage after baking:  
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)