



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:	5696
Versionsdat	02.10.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Spritzring Rot 70g, fertig gebacken		
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer:	19019099	
2. Bezeichnung des Lebensmittels <small>(gem. EU VO 1169/2011):</small>	Fettgebäck mit eingefärbtem roten Fondant und Zuckerstreusel überzogen, fertig gebacken, tiefgefroren		
	Tiefgefroren -18°C		

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

Wasser, Brandteigmasse (WEIZENSTÄRKE, VOLLEIPULVER*, Stärke, pflanzliches Öl (Raps), HÜHNEREIEIWEIß* getrocknet, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren), Speisesalz, Glukosesirup), Fondant, pflanzliches Fett (Palm), VOLLEI*, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Kokos), Lebensmittelfarbe (Konzentrat aus Rettich, Apfel und Schwarze Johannisbeere), Zuckerstreusel (Zucker, Stärke (WEIZEN, Mais), Glukosesirup, Färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Apfel, Johannisbeere, Rettich, Saflor, Spirulina, Zitrone), Rote Bete Saft Konzentrat, pflanzliches Öl (Kokos, Raps), Überzugsmittel (Bienenwachs weiß, Karnaubawachs)).
 *aus Bodenhaltung

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

Wasser, Brandteigmasse (WEIZENSTÄRKE, VOLLEIPULVER*, Stärke, pflanzliches Öl (Raps), HÜHNEREIEIWEIß* getrocknet, MAGERMILCHPULVER, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat), Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren), Speisesalz, Glukosesirup), Fondant, pflanzliches Fett (Palm), VOLLEI*, Glukosesirup, pflanzliches Fett (Kokos), Lebensmittelfarbe (Konzentrat aus Rettich, Apfel und Schwarze Johannisbeere), Zuckerstreusel (Zucker, Stärke (WEIZEN, Mais), Glukosesirup, Färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Apfel, Johannisbeere, Rettich, Saflor, Spirulina, Zitrone), Rote Bete Saft Konzentrat, pflanzliches Öl (Kokos, Raps), Überzugsmittel (Bienenwachs weiß, Karnaubawachs)).
 *aus Bodenhaltung

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
 Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sojabohnen und daraus hergestellte

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
(Anlieferzustand)
 82% Brandteigmasse, 15% Fondant, 3% Zuckerstreusel

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 Diphosphat E 450, Natriumcarbonat E 500, Guarkernmehl E 412, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472b, Propylenglycolester von

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)
 Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		70 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>	
	1075 kJ	257kcal	1075 kJ	257kcal	753 kJ	180kcal		
Energie (kJ / kcal):	1075 kJ	257kcal	1075 kJ	257kcal	753 kJ	180kcal	} <i>automat. Berechnung</i>	
angaben: Fett (g):	13,2		13,2		9,2			
davon ges. Fettsäuren (g):	6,0		6,0		4,2			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0			
Kohlenhydrate (g):	31,1		31,1		21,8			
davon Zucker (g):	15,1		15,1		10,6			
Ballaststoffe (g)	0,7		0,7		0,5			
Eiweiß (g):	3,1		3,1		2,2			
Salz (g):	0,30		0,30		0,2			
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:

Gewünschte Anzahl aus dem Karton entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen.

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:



12. Verpackung / Palettschema:

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

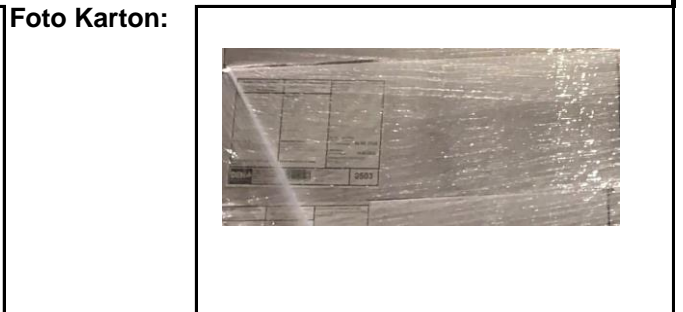
GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt



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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text" value="34440"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="500"/>
---	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	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):	63,0	70,0	77,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):	13,5	15,0	16,5
Ausbackgewicht (in g):	49,5	55,0	60,5

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,7	4,0	4,3			
Durchmesser (cm):	8,5	9,0	9,5			



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:	5696
Versionsdatum:	02.10.2023
Seite:	3

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:	gold-gelbe Farbe mit rotem Fondant und bunten Streuseln
Innere Beschaffenheit:	hell, grobe Poren
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Fettgebäck, süß, saftig

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	gold-gelbe Farbe mit rotem Fondant und bunten Streuseln
Innere Beschaffenheit:	hell, grobe Poren
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Fettgebäck, süß, saftig

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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" 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 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 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:

01.01.2023 / 23-001

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC-STD-40-004 (Version3)		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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	RSPO_SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	10,45		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: Haltungsfom (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung	2,44
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsfom (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Europäische Masthuhn-Initiative	<input checked="" 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:	5696
date of version:	02.10.2023
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)

Water, choux pastry (WHEAT STARCH, WHOLE EGG POWDER*, starch, vegetable oil (rapeseed), dried CHICKEN EGG WHITE*, skimmed MILK POWDER, raising agents (diphosphate, sodium carbonate), thickener guar gum, emulsifiers (lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids), table salt, glucose syrup), fondant, vegetable fat (palm), WHOLE EGG*, glucose syrup, vegetable fat (coconut), food coloring (radish, apple and blackcurrant concentrate), sugar sprinkles (sugar, starch (WHEAT, corn), glucose syrup, coloring foods (Concentrate of apple, currant, radish, safflower, spirulina, lemon), beetroot juice concentrate, vegetable oil (coconut, rapeseed), glazing agent (white beeswax, carnauba wax)).

*barn eggs

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

Water, choux pastry (WHEAT STARCH, WHOLE EGG POWDER*, starch, vegetable oil (rapeseed), dried CHICKEN EGG WHITE*, skimmed MILK POWDER, raising agents (diphosphate, sodium carbonate), thickener guar gum, emulsifiers (lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids), table salt, glucose syrup), fondant, vegetable fat (palm), WHOLE EGG*, glucose syrup, vegetable fat (coconut), food coloring (radish, apple and blackcurrant concentrate), sugar sprinkles (sugar, starch (WHEAT, corn), glucose syrup, coloring foods (Concentrate of apple, currant, radish, safflower, spirulina, lemon), beetroot juice concentrate, vegetable oil (coconut, rapeseed), glazing agent (white beeswax, carnauba wax)).

*barn eggs

E4. Trace allergens:

(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g		values per portion of g:		70
E9. Nutritional values: <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	1075 kJ	257kcal	753 kJ	180kcal	E10: preparation advice: Remove the desired number and allow to thaw at room temperature for approx. 1 hour.
	fat (g):	13,2	calculated automatically	9,2	E10: preparation advice: Remove the desired number and allow to thaw at room temperature for approx. 1 hour.	
	of which saturates (g):	6,0		4,2		
	carbohydrate (g):	31,1		21,8		
	of which sugars (g):	15,1		10,6		
	fibre (g)	0,7		0,5		
	protein (g):	3,1		2,2		
	salt (g):	0,3		0,2		
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.				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	

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):

GTIN Code box:

GTIN Code piece:

interlayers: mm overall

no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small> Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)

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

Do not refreeze after thawing.