



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:	5701
Versionsdat	04.10.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Steinofen Pizza Snack Hot-Dog 100g, vorgebacken
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 1905908000
2. Bezeichnung des Lebensmittel <small>(gem. EU VO 1169/2011):</small>	Weizenkleingebäck mit Wurst, tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Wurst 15,5 % [Schweinefleisch 75 %, Gouda-KÄSE 9 %, Wasser, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel: Natriumnitrit, essbare Hülle aus Rinderkollagen], KÄSE (Milch, Salz, Milchkulturen; mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse), Ketchup [Wasser, konzentriertes Tomatenpaste (140 g Tomaten pro 100 g Produkt), Zucker, modifizierte Stärke, Essig, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Konservierungsmittel E211 und E 202, Gewürzmischung (Salz, Glukosesirup, Gewürzextrakt)], natives Olivenöl extra, Backmittel (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Hefe
3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, 15 % Wurst [Schweinefleisch 75 %, Gouda-KÄSE 9 %, Wasser, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel: Natriumnitrit, essbare Hülle aus Rinderkollagen], KÄSE (Milch, Salz, Milchkulturen; mindestens 40 % Fett in der Trockenmasse), Ketchup [Wasser, konzentriertes Tomatenpaste (140 g Tomaten pro 100 g Produkt), Zucker, modifizierte Stärke, Essig, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Konservierungsmittel E211 und E 202, Gewürzmischung (Salz, Glukosesirup, Gewürzextrakt)], natives Olivenöl extra, Backmittel (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Hefe
4. Spurenallergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	EI, SOJA
5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small>	15 % Wurst
6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	100% Weizen
7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	E450, E300, E250, E330, E202, E211
8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH. Kann Spuren von SOJA, EI, enthalten

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		90 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1643 kJ	392kcal	1643 kJ	392kcal	1479 kJ	352kcal	
Energie (kJ / kcal):	1643 kJ	392kcal	1643 kJ	392kcal	1479 kJ	352kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	16,0		16,0		14,4		
davon ges. Fettsäuren (g):	6,7		6,7		6,0		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	45,0		45,0		40,5		
davon Zucker (g):	4,4		4,4		4,0		
Ballaststoffe (g)	1,8		1,8		1,6		
Eiweiß (g):	16,0		16,0		14,4		
Salz (g):	2,9		2,9		2,6		
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)	gerechnet						

10. Zubereitungsanleitung:

Das gefrorene Produkt 45 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 8 Minuten backen (beim Einlegen leicht Dampf entweichen 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):

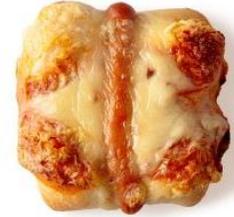
Blechbelegung:	15	25	35
(Stück)	60x40	60x60	80x60

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

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="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="243"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	100,0	100,0	130,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):	90,0	90,0	120,0			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	8,0	10,0	12,0	8,0	10,0	12,0
Breite (cm):	9,0	11,0	13,0	9,0	11,0	13,0
Höhe (cm):	2,0	4,0	6,0	2,0	4,0	6,0
Durchmesser (cm):						

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		000179-005
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100%		
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 %):		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 %)

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	<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

Spezifikation

Art.-Nr:	5701
Versionsdatum:	04.10.2023
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:	quadratische Form des Weizenbrot mit Wurst, Käse und Ketchup
Innere Beschaffenheit:	sichtbare Wurst, Käse und Ketchup auf dem Produkt
Geruch und Geschmack:	arttypisch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	quadratische Form des Weizenbrot mit Wurst, Käse und Ketchup
Innere Beschaffenheit:	sichtbare Wurst, Käse und Ketchup auf dem Produkt
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Weizen und Wurst und Käse

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

DDMMYY Produktion, plus Artikelnummer
 050923238 - Produktion Tage ist 05.09.2023 und 238 ist Artikelnummer)



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:	5701
date of version:	04.10.2023
Page	5

E1. Product name: Stoneoven Pizza Snack Hot-Dog 100g, pre-baked

Art. nr. customer: 283 **customs tariff number:** 1905908000

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
 Wheat small pastries with sausage, deep frozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
 (in descending order)
 WHEAT flour, water, sausage 15,5 % [pork 75%, Gouda CHEESE 9%, water, iodised salt (salt, potassium iodate), spices, dextrose, stabilizer: diphosphates, antioxidant: L-ascorbic acid, spice extracts, preservative: sodium nitrite, edible casing from beef collagen], CHEESE (milk, salt, milk cultures; minimum 40% fat in dry matter), ketchup [water, concentrated tomato paste (140 g tomatoes per 100g of product), sugar, modified starch, vinegar, salt, regulator of acidity: citric acid, preservatives E211 and E 202, spice mix (salt, glucose syrup, extract of spices)], extra virgin olive oil, baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), iodised salt (salt, potassium iodate), yeast

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
 (in descending order)
 WHEAT flour, water, sausage 15 % [pork 75%, Gouda CHEESE 9%, water, iodised salt (salt, potassium iodate), spices, dextrose, stabilizer: diphosphates, antioxidant: L-ascorbic acid, spice extracts, preservative: sodium nitrite, edible casing from beef collagen], CHEESE (milk, salt, milk cultures; minimum 40% fat in dry matter), ketchup [water, concentrated tomato paste (140 g tomatoes per 100g of product), sugar, modified starch, vinegar, salt, regulator of acidity: citric acid, preservatives E211 and E 202, spice mix (salt, glucose syrup, extract of spices)], extra virgin olive oil, baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), iodised salt (salt, potassium iodate), yeast

E4. Trace allergens:
 egg, soy
 (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: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1643 kJ	392kcal	1479 kJ	352kcal
	fat (g):	16,0	calculated automati- cally	14,4	E10: preparation advice: Defrost the frozen product for 45 minutes at 20-25°C and then bake in a preheated oven at 200°C for 8 minutes (let the steam escape slightly when putting it in). Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 200 convection oven temperature (°C): 180 rack oven (minutes): 8 convection oven time (minutes): 8
	of which saturates (g):	6,7		6,0	
	carbohydrate (g):	45,0		40,5	
	of which sugars (g):	4,4		4,0	
	fibre (g)	1,8		1,6	
	protein (g):	16,0		14,4	
	salt (g):	2,9		2,6	
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: 70 pieces in case of sub-unit - number: 70 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:
carton weight: 617 g material: Paper/Board - Corrugated B Flu
 outer dimensions: 590 x 390 x 230 mm
bag/tray weight: 26 g material: HDPE
 outer dimensions: 1070 x 880 mm

net weight per carton: 7 kg gross weight per carton: 7,6 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück
 number of cartons per pallet: 28 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 214 kg
 pallet height (incl. Palette): 1760 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691657013 interlayers: 2,2 mm overall
 GTIN Code box: 4020691157018 no interlayers 0,284 kg overall
 GTIN Code piece: 4020691057011

E13. BBD:
 (values are taken mainly from page 2)

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	243	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) Storage at room temperature