



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:	5704
Versionsdat	04.10.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Steinofen Pizza Pocket Margherita 120g, 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 Käse tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, KÄSE 15,5% (pasteurisierte MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Starterkultur; 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)], BUTTERMILCH (MILCH, Milchkulturen), Zucker, Rapsöl, Backmittel (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Hefe, Verbesserungsmittel (WEIZENMEHL, Emulgator: Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren mit Mono- und Diacetylweinsäure, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure, Enzyme – WEIZEN)
3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, KÄSE 15 % (pasteurisierte MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Starterkultur; 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)], BUTTERMILCH (MILCH, Milchkulturen), Zucker, Rapsöl, Backmittel (WEIZENMEHL, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Hefe, Verbesserungsmittel (WEIZENMEHL, Emulgator: Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren mit Mono- und Diacetylweinsäure, Mehlbehandlungsmittel: L-Ascorbinsäure, Enzyme – WEIZEN)
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 % Käse
6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	100% Weizen
7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	E300, E330, E202, E211, E472e
8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE und MILCH. Kann Spuren von SOJA, EI, enthalten

	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		110 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1205 kJ	286kcal	1205 kJ	286kcal	1326 kJ	315kcal	
9. Nährwertangaben: Energie (kJ / kcal):							
Fett (g):	7,4		7,4		8,1	} <i>automat. Berechnung</i>	
davon ges. Fettsäuren (g):	3,4		3,4		3,7		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	42,0		42,0		46,2		
davon Zucker (g):	7,8		7,8		8,6		
Ballaststoffe (g)	1,7		1,7		1,9		
Eiweiß (g):	12,0		12,0		13,2		
Salz (g):	1,8		1,8		2,0		
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 7 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:	10	15	20
(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

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

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=""/>	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):	120,0	120,0	150,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):	110,0	110,0	140,0			
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	15,0	17,0	19,0	15,0	17,0	19,0
Breite (cm):	9,0	11,0	13,0	9,0	11,0	13,0
Höhe (cm):	4,0	6,0	8,0	4,0	6,0	8,0
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-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 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:	5704
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:	irregulär Form des Weizenbrot mit Käse und Ketchup
Innere Beschaffenheit:	sichtbare Käse und Ketchup auf dem Produkt
Geruch und Geschmack:	arttypisch

fertig gebacken

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

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
 050923286 - Produktion Tage ist 05.09.2023 und 286 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:	5704
date of version:	04.10.2023
Page	5

E1. Product name: Stoneoven Pizza Pocket Margherita 120g, pre-baked

Art. nr. customer: 286 **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 cheese, deep frozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
 (in descending order)
 WHEAT flour, water, CHEESE 15,5 % (pasteurised MILK, salt, microbial rennet, starter culture; 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)], BUTTERMILK, sugar, rapeseeds oil, baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), iodised salt (salt, potassium iodate), yeast, improving agent (WHEAT flour, emulsifier: esters of mono- and diglycerides of fatty acids with mono- and diacetyl tartaric acid, flour improver: L-ascorbic acid, enzymes - WHEAT)

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
 (in descending order)
 WHEAT flour, water, CHEESE 15 % (pasteurised MILK, salt, microbial rennet, starter culture; 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)], BUTTERMILK, sugar, rapeseeds oil, baking agent (WHEAT flour, dried WHEAT sourdough, WHEAT malt flour, flour treatment agent: L-ascorbic acid), iodised salt (salt, potassium iodate), yeast, improving agent (WHEAT flour, emulsifier: esters of mono- and diglycerides of fatty acids with mono- and diacetyl tartaric acid, flour improver: L-ascorbic acid, enzymes - WHEAT)

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:		110
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1205 kJ	286kcal	1326 kJ	315kcal	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 7 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): 7 convection oven time (minutes): 7
	fat (g):	7,4	calculated automatically	8,1		
	of which saturates (g):	3,4		3,7		
	carbohydrate (g):	42,0		46,2		
	of which sugars (g):	7,8		8,6		
	fibre (g):	1,7		1,9		
	protein (g):	12,0		13,2		
	salt (g):	1,8		2,0		
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:	60	pieces	in case of sub-unit - number:	60	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)	bag	
carton	weight:	617	g	material:	Paper/Board - Corrugated B Flu
				outer dimensions:	590 x 390 x 230
				material:	HDPE
bag/tray	weight:	26	g	outer dimensions:	1070 x 880
net weight per carton:		7,2	kg	gross weight per carton:	7,8
number of cartons per layer:	4	Stück		number of layers per pallet:	7
number of cartons per pallet:	28	Stück		weight of whole pallet (excl. pal.):	220
pallet height (incl. Palette)	1760	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	4020691657044			interlayers:	2,2
GTIN Code box:	4020691157049			<input type="checkbox"/> no interlayers	0,284
GTIN Code piece:	4020691057042				mm overall
					kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2)	Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	243
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