



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:	6606
Versionsdat	10.03.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Pizzaboden rund 250g, vorgebacken
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 19059090
2. Bezeichnung des Lebensmittel- mittels (gem. EU VO 1169/2011):	italienische Teigware als runder Pizzaboden, 28 cm, tiefgekühlt
	Tiefgefroren -18°C

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

WEICHWEIZENMEHL Typ 0, Wasser, steingemahlene
 WEICHWEIZENMEHL Typ 2, natives Olivenöl extra, remillierter
 HARTWEIZENGRIEß, getrockneter Sauerteigstarter (enthält
 WEIZEN), Salz, Hefe

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

WEICHWEIZENMEHL Typ 0, Wasser, steingemahlene
 WEICHWEIZENMEHL Typ 2, natives Olivenöl extra, remillierter
 HARTWEIZENGRIEß, getrockneter Sauerteigstarter (enthält
 WEIZEN), Salz, Hefe

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

MILCH, SOJA, SESAM, SENF, EI

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

**6. Zusammensetzung des
Getreidemahlerzeugnisses:**

63,8% Weichweizen- und Hartweizenmehl

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

/

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

Weizen

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		232 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1148 kJ	271kcal	1148 kJ	271kcal	2663 kJ	629kcal	
Energie (kJ / kcal):	1148 kJ	271kcal	1148 kJ	271kcal	2663 kJ	629kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
angaben: Fett (g):	3,6		3,6		8,4		
davon ges. Fettsäuren (g):	0,9		0,9		2,1		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	0,0		0,0		0,0		
Kohlenhydrate (g):	50,1		50,1		116,2		
davon Zucker (g):	1,3		1,3		3,0		
Ballaststoffe (g)	0,0		0,0		0,0		
Eiweiß (g):	9,6		9,6		22,3		
Salz (g):	2,0		2,0		4,6		
organische Säure (ml):	0,00		0,00		0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):	0,00		0,00		0,0		
Ethylalkohol (ml):	0,00		0,00		0,0		
Stärke (g):	0,00		0,00		0,0		

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)

10. Zubereitungsanleitung:

Für einen idealen Verzehr lassen Sie das Produkt etwa 30 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur auftauen und backen Sie es im vorgeheizten Backofen bei 270°C für 4/5 Minuten nach Belieben. Belegen / würzen Sie nach Wunsch.

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: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Zus. Inhalt Gewicht: g

(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

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!!)

GTIN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

GTIN-Code Karton:

keine vorhanden kg insgesamt

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="365"/> Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="300"/> Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/> Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="4 Stunden"/> Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

Das Produkt kann bei 0/+7°C bis zu 5 Tage vor dem Backen gelagert werden; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Erst nach dem Backen verzehren. Nach dem Backen bei Raumtemperatur aufbewahren und innerhalb von 4 Stunden verbrauchen.

(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
<input type="text" value="220,0"/>	<input type="text" value="250,0"/>	<input type="text" value="300,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="26,0"/>	<input type="text" value="28,0"/>	<input type="text" value="32,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



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:	6606
Versionsdatum:	10.03.2023
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:	mit unregelmäßiger Oberfläche, strohgelber Farbe
Innere Beschaffenheit:	Unregelmäßigkeit der Porenstruktur
Geruch und Geschmack:	Hauch von Weizen, typischer Geschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	mit unregelmäßiger Oberfläche, von gelber Farbe mit haselnussbraunen Schattierungen
Innere Beschaffenheit:	Unregelmäßige Porenstruktur
Geruch und Geschmack:	Hauch von Weizen und geröstetem Getreide, typisch

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

265023 = L 265 Jahrestag 023 Jahr = Produktionsdatum 22/092023

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
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 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 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:	6606
date of version:	10.03.2023
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:	232
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1148 kJ	271 kcal	2663 kJ
(ready-baked)	fat (g):	3,6	calculated automatically	8,4
	of which saturates (g):	0,9		2,1
	carbohydrate (g):	50,1		116,2
	of which sugars (g):	1,3		3,0
	fibre (g):	0,0		0,0
	protein (g):	9,6		22,3
	salt (g):	2,0	4,6	
E10: preparation advice: Once defrosted do not freeze again. The product can be stored at +4/+7°C for up to 5 days before baking.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 220°C convection oven temperature (°C): 200°C rack oven (minutes): 5-6 convection oven time (minutes): 5-6				
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: 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="365"/>	days	
(values are taken mainly from page 2)	Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	<input type="text" value="300"/>	days
	After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
	After baking, at room temperature:	<input type="text" value="4 Stunden"/>	day(s)

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