

1. Produktbezeichnung:

Mini-Pinsaboden 180g, vorgebacken

Kundenartikelnummer:

(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

Zolltarifnummer:

19059080

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011):

Italienische Teigware als rechteckiger Pinsaboden, 30x15 cm, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL Typ 0, Wasser, Natives Olivenöl extra, Reisgrieß, WEIZENMEHL Typ 2, Reismehl, Salz, getrocknete Mutterhefe (WEIZEN), Hefe

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL Typ 0, Wasser, Natives Olivenöl extra, Reisgrieß, WEIZENMEHL Typ 2, Reismehl, Salz, getrocknete Mutterhefe (WEIZEN), 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:

(Anlieferzustand)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

62,2% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

/

8. Deklarationspflichtige Allergene:

(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen). Kann Spuren von MILCH, SOJA, SESAM SENF und EI enthalten.

		Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		167
9. Nährwertangaben: Energie (kJ / kcal): Fett (g): davon ges. Fettsäuren (g): davon einfach unges. Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g) Eiweiß (g): Salz (g): organsiche Säure (ml): Poly valenter Alkohol (ml): Ethylalkohol (ml): Stärke (g):		1212 kJ	287kcal	1270 kJ	300kcal	2121 kJ	501kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
		6,6		6,6		11,0	} automat. Berechnung	
		0,9		0,9		1,5		
		0,0		0,0		0,0		
		49,0		49,0		81,8		
		1,1		1,1		1,8		
		0,0		0,0		0,0		
		7,1		7,1		11,9		
		2,0		2,0		3,3		
		0,00		0,00		0,0		
		0,00		0,00		0,0		
		0,00		0,00		0,0		
		0,00		0,00		0,0		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)								

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:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

	unregelmäßige Oberfläche, rechteckige Form, naturale Farbe
	Unregelmäßigkeit der Porenstruktur
	Hauch von Weizen, typischer Geschmack von Teigprodukten

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

	unregelmäßige Oberfläche, rechteckige Form, von leicht gelber Farbe mit haselnussbraunen Schattierungen
	Unregelmäßige Porenstruktur
	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	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	<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 22/09/2023

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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikats-nummer
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.

<div><div><div>DEH</div><div>BACKWARENVIELFALT</div></div><div><div>D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG</div><div>Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren</div><div>Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg</div><div>T: 02332 75 76 0</div><div>info@deh.de • www.deh.de</div></div></div>		<div>Specification</div>		<div><div>Art.-Nr:</div><div>6607</div></div> <div><div>date of version:</div><div>17.05.2023</div></div> <div><div>Page</div><div>5</div></div>	
<div><div>E1. Product name:</div><div>Mini-Pinsa base 180g, pre-baked</div></div> <div><div>Art. nr. customer:</div><div></div><div>(can be added by customer itself)</div><div>customs tariff number:</div><div>19059080</div></div> <div><div>E2. Name of the food</div><div>Italian dough as a rectangular pinsa base, 30x15 cm, deep-frozen</div><div>(according to EU VO 1169/2011):</div><div>Deep frozen -18°C</div></div>					
<div><div>E3a. List of ingredients:</div><div>(as delivered):</div><div>(in descending order)</div><div>WHEAT flour type 0, water, extra virgin olive oil, rice semolina, stone-ground WHEAT flour type 2, rice flour, salt, dried mother yeast (contains WHEAT), yeast</div></div> <div><div>E3b. List of ingredients:</div><div>(ready-baked):</div><div>(in descending order)</div><div>WHEAT flour type 0, water, extra virgin olive oil, rice semolina, stone-ground WHEAT flour type 2, rice flour, salt, dried mother yeast (contains WHEAT), yeast</div></div> <div><div>E4. Trace allergens:</div><div>MILK, SOY, SESAME, MUSTARD, EGG</div><div>(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)</div></div>					
<div><div>(values are taken from page 1)</div><div><div>E9. Nutritional values:</div><div>(ready-baked)</div><div>energy (kJ / kcal):</div><div>fat (g):</div><div>of which saturates (g):</div><div>carbohydrate (g):</div><div>of which sugars (g):</div><div>fibre (g):</div><div>protein (g):</div><div>salt (g):</div></div><div><div>values per 100g</div><div>1270 kJ</div><div>300kcal</div><div>6,6</div><div>0,9</div><div>49,0</div><div>1,1</div><div>0,0</div><div>7,1</div><div>2,0</div><div>calculated automatically</div></div><div><div>values per portion of g:</div><div>2121 kJ</div><div>501kcal</div><div>11,0</div><div>1,5</div><div>81,8</div><div>1,8</div><div>0,0</div><div>11,9</div><div>3,3</div></div><div><div>167</div></div><div><div>E10: preparation advice:</div><div>For ideal consumption, allow to defrost at room temperature for about 30 minutes before preparation and bake in a preheated oven at 270°C for 4/5 minutes to taste. Top / season as desired.</div><div>Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no</div><div>rack oven temperature (°C): 220°C</div><div>convection oven temperature (°C): 200°C</div><div>rack oven (minutes): 5-6</div><div>convection oven time (minutes): 5-6</div></div><div><div>Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED.</div><div>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.</div></div></div>					
<div><div>E12. packaging/pallet scheme:</div><div>(values are taken mainly from page 2)</div><div><div>amount/carton:</div><div>40</div><div>pieces</div><div>in case of sub-unit - number:</div><div>0</div><div>pieces</div><div>type of sub-unit (bag, tray...)</div><div></div></div><div><div>packaging:</div><div>carton</div><div>weight:</div><div>800</div><div>g</div><div>material:</div><div>PAP 20</div><div>outer dimensions:</div><div>600x400x300</div><div>mm</div><div>bag/tray</div><div>weight:</div><div>38</div><div>g</div><div>material:</div><div>HD-PE</div><div>outer dimensions:</div><div>600x800</div><div>mm</div></div><div><div>net weight per carton:</div><div>7,2</div><div>kg</div><div>gross weight per carton:</div><div>8</div><div>kg</div><div>number of cartons per layer:</div><div>4</div><div>Stück</div><div>number of layers per pallet:</div><div>6</div><div>Stück</div><div>number of cartons per pallet:</div><div>24</div><div>Stück</div><div>weight of whole pallet (excl. pal.):</div><div>192</div><div>kg</div><div>pallet height (incl. Palette)</div><div>1950</div><div>mm (max. 1950mm!!)</div><div>GTIN Code Transit (only internal use):</div><div>0</div><div>interlayers:</div><div>0</div><div>mm overall</div><div>GTIN Code box:</div><div>4020691166072</div><div><input type="checkbox"/> no interlayers</div><div>0</div><div>kg overall</div><div>GTIN Code piece:</div><div>0</div></div></div>					
<div><div>E13. BBD:</div><div>(values are taken mainly from page 2)</div><div>BBD overall, from production on, min. -18°C:</div><div>365</div><div>days</div><div>Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:</div><div>300</div><div>days</div><div>After defrosting, at room temperature:</div><div>0</div><div>day(s)</div><div>After baking, at room temperature:</div><div>4 Stunden</div><div>day(s)</div><div>Specific information concerning storage after baking:</div><div>Once defrosted do not freeze again.</div><div>(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)</div><div>The product can be stored at +4/+7°C for up to 5 days before</div></div>					

Version: Dok.-Nr. L 0 013 9

Freigabe: KCH /20.07.2022

Seite 5 von 5