Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

# Spezifikation

| | |
|---|---|
| **Art.Nr:** | **88808588** |
| Versionsdatum: | 07.02.2020 |
| Seite: | 1 |

**1. Produktbezeichnung:** Partykranz 700 g, halbgebacken

**Kundenartikelnummer:** _____ **Zolltarifnummer:** 19059080
(vom **Kunden** selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Weizengebäck mit Saaten 4% und Käse, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (*Anlieferzustand*):**
**(in absteigender Reihenfolge)**
WEIZENMEHL, Wasser, Gouda KÄSE 2,5% (48% Fett i. Tr.) [KÄSE (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], SESAM, Mohn, Hefe, Salz, Rapsöl.

**3b. Zutatenliste (*fertig gebacken*):**
**(in absteigender Reihenfolge)**
WEIZENMEHL, Wasser, Gouda KÄSE 2,5% (48% Fett i. Tr.) [KÄSE (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], SESAM, Mohn, Hefe, Salz, Rapsöl.

**4. Spurenallergene:** Das Produkt kann EIER, SOJA, SCHALENFRÜCHTE enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**
Gouda KÄSE 2,5%, Saaten 4%

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**
WEIZENMEHL 100%

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

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:**
(zur losen Abgabe)
Enthält WEIZENMEHL, MILCH (einschließlich Laktose), SESAM. Das Produkt kann SOJA, EIER, SCHALENFRÜCHTE enthalten.

**9. Nährwertangaben:**
(fertig gebacken)

| | Angaben pro 100g | | Angaben pro Portion von g: | | 50 |
|---|---|---|---|---|---|
| Brennwert (KJ / kcal): | 1264 | 300 | 632 | 150 | (bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen) |
| Fett (g): | 6,3 | | 3,2 | | *automat. Berechnung* |
| davon gesättigte Fettsäuren (g): | 1,6 | | 0,8 | | |
| Kohlenhydrate (g): | 49,0 | | 24,5 | | |
| davon Zucker (g): | 1,8 | | 0,9 | | |
| Ballaststoffe (g) | 2,8 | | 1,4 | | |
| Eiweiß (g): | 11,0 | | 5,5 | | |
| Salz (g): | 1,2 | | 0,6 | | |

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

# Spezifikation

| | |
|---|---|
| **Art.Nr:** | **88808588** |
| Versionsdatum: | 07.02.2020 |
| Seite: | 2 |

**10. Zubereitungsanleitung:**

Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) auftauen. Ofen auf 210 °C vorheizen. Die Backwaren bei 180-200 °C ca. 15-20 Minuten mit Dampf backen.

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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☑ ja ☐ nein

| | |
|---|---|
| Temperatur Stikkenofen (°C): | 210 |
| Temperatur Heißluftofen (°C): | 180-200 |
| Backzeit Stikkenofen (Minuten): | 15-20 |
| Backzeit Heißluftofen (Minuten): | |

| Blechbelegung: (Stück) | | | |
|---|---|---|---|
| | 60x40 | 60x60 | 80x60 |
| Backprogramm: | | | |

**11. Produktbild** (fertig gebacken)

**12. Verpackung / Palettenschema:**

Menge je Karton: 7 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: 7 Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…): Foliebeutel UL-233

Verpackung:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Karton** | Gewicht: | 365 | g | Material: | Wellpappe |
| | | | | Außenmaße: | 398x298x280 mm |
| **Beutel/Tray** | Gewicht: | 17,73 | g | Material: | HDPE |
| | | | | Außenmaße: | 420x170x770 mm |

Nettogewicht je Karton: 4,9 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 5,3 **kg**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Anzahl Kartons pro Lage: | 8 | Stück | Anzahl Lagen pro Palette: | 6 | Stück |
| Anzahl Kartons pro Palette: | 48 | Stück | Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): | 254,4 | **kg** |
| Palettenhöhe (inkl.Palette) | 1830 | mm (**max. 1950mm!!**) | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| EAN-Code Transit (nur für intern): | 4020691685887 | Zwischenlagen: | mm insgesamt |
| EAN-Code Karton: | 4020691185882 | ☑ keine vorhanden | kg insgesamt |

**Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren** (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): | | Gesamtgewicht Kunststoff (in g): | |

**13. MHD:**

| | | |
|---|---|---|
| Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: | 365 | Tage |
| Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: | 273 | Tage |
| Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: | 1 | Tag(e) |
| Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: | 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 |
| Einzelstück gesamt (in g): | 685,0 | 700,0 | 760,0 |
| davon Füllung (in g): | | | |
| davon Dekor (in g): | | | |
| Ausbackgewicht (in g): | | 700,0 | |

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

| | im Anlieferzustand | | | fertig gebacken | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Länge (cm): | 22,0 | 24,0 | 26,0 | | | |
| Breite (cm): | 22,0 | 24,0 | 26,0 | | | |
| Höhe (cm): | 4,0 | 5,0 | 6,0 | | | |
| Durchmesser (cm): | | | | | | |

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

## 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- [x] Halb- / vorgebackenes Produkt
- [ ] vorgegartes Produkt
- [ ] ungegartes Produkt (roh/backfertig)
- [ ] fertig gebackenes Produkt
- [ ] fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

## 16. Sensorische Merkmale

**im Anlieferungszustand**

| | |
|---|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Runde Form, hellbraune Kruste mit Körnern und Käse Topping |
| Innere Beschaffenheit: | |
| Geruch und Geschmack: | |

**fertig gebacken**

| | |
|---|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Runde Form, braune Kruste mit Körnern und Käse Topping |
| Innere Beschaffenheit: | Regelmäßige Farbe Krume, kleine, dünnwandige Porosität |
| Geruch und Geschmack: | Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion verwendet |

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- [x] 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 | ☑ | ☐ |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | ☑ | ☐ |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☑ |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☑ |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☑ |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☑ | ☐ |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz) | ☐ | ☐ |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen | ☐ | ☐ |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse | ☐ | ☐ |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.) | ☐ | ☐ |

## 18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

| | | |
|---|---|---|
| Artikelnummer ☐ | MHD ☑ | Chargennummer ☑ |

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

1923701103: 19-Jahr, 237-Tag des Jahres, 01103- Kennung der Produktionslinie

## 19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

| Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen | Ja | Nein | Welches Bio Siegel? |
|---|---|---|---|
| Bio-Zertifizierung? | ☐ | ☑ | |
| | Öko-Kontrollstellennummer: | | |
| Für vegane* Ernährung geeignet? | ☐ | ☑ | |
| Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch) | ☑ | ☐ | **Welches Halal Siegel?** |
| Halal-Zertifizierung? | ☐ | ☑ | |
| Für muslime 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) | ☐ | ☑ | |

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (…) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (…) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

## 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?** | ☐ **Ja** | ☐ **Nein** | |
| wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden? | ☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht | | |
| Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): | | Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %): | |
| **Enthaltener Kakao zertifiziert?** | ☐ **Ja** | ☐ **Nein** | **Anteil Kakao (in %)** |
| wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell? | ☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht | | |
| **Kategorie Ei: Haltungsform** (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind) | | | Anteil Ei (in %): |
| ☐ ökologisch ☐ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung | | | |
| ☐ Käfighaltung ☐ Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben): | | | |
| KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung) | ☐ Ja | ☐ Nein | |

## 21. 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.

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de|info@bestinfood.de|Tel.: 0800 5555 969

# Specification

| | |
|---|---|
| **Art.Nr:** | **88808588** |
| date of version: | 07.02.2020 |
| Page | 5 |

**E1. Product name:** Party circle 700g, prebaked

**Art. nr. customer:** _____ **customs tariff number:** 19059080
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Wheat roll with Gouda cheese and grains 4%, prebaked. Deep frozen product.
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (*as delivered*):**
**(in descending order)**
WHEAT flour, water, Gouda CHEESE 2,5% (48% in dry mattter) [CHEESE (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet, stabilizer: calcium chloride), maize starch], SESAME seeds, blue poppy seeds, yeast, salt, rapeseed oil.

**E3b. List of ingredients: (*ready-baked*):**
**(in descending order)**
WHEAT flour, water, Gouda CHEESE 2,5% (48% in dry mattter) [CHEESE (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet, stabilizer: calcium chloride), maize starch], SESAME seeds, blue poppy seeds, yeast, salt, rapeseed oil.

**E4. Trace allergens:** EGGS, SOYA, NUTS
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

*(values are taken from page 1)*

**E9. Nutritional values:** (ready-baked)

| | values per 100g | | values per portion of g: | 50 |
|---|---|---|---|---|
| energy (kJ / kcal): | 1264 | 300 | 632,0 | 150,0 |
| fat (g): | 6,3 | calculated automatically | 3,2 | |
| of which saturates (g): | 1,6 | | 0,8 | |
| carbohydrate (g): | 49,0 | | 24,5 | |
| of which sugars (g): | 1,8 | | 0,9 | |
| fibre (g) | 2,8 | | 1,4 | |
| protein (g): | 11,0 | | 5,5 | |
| salt (g): | 1,2 | | 0,6 | |

**E10: preparation advice:**
Put the item on a baking sheet and let them thaw by an roomtemperatur. Preheat the oven. Bake the item by 180-200°C for 15-20 minutes with stream.

| | |
|---|---|
| Bake with steam? | ☑ yes ☐ no |
| rack oven temperature (°C): | 210 |
| convection oven temperature (°C): | 180-200 |
| rack oven (minutes): | 15-20 |
| convection oven time (minutes): | 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: 7 pieces — in case of sub-unit - number: 7 pieces
type of sub-unit (bag, tray…): Folibag UL-233

packaging:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **carton** | weight: | 365 g | material: | Wellpappe |
| | | | outer dimensions: | 398x298x280 mm |
| **bag/tray** | weight: | 17,73 g | material. | HDPE |
| | | | outer dimensions: | 420x170x770 mm |

net weight per carton: 4,9 **kg** — gross weight per carton: 5,3 **kg**

number of cartons per layer: 8 Stück — number of layers per pallet: 6 Stück
number of cartons per pallet: 48 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 254,4 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1830 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691685887 — interlayers: 0 mm overall
EAN Code box: **4020691185882** — ☑ no interlayers 0 kg overall

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

| | | |
|---|---|---|
| BBD overall, from production on, min. -18°C: | 365 | days |
| Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | 273 | days |
| After defrosting, at room temperature: | 1 | 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)