



Spezifikation

Art.Nr:	9096
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Potato mit Sonnenblumenkernen 110 g, halbgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Weizenkleingebäck mit Kartoffelflocken und Sonnenblumenkernen, halbgebacken, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, fermentiertes gekeimtes ROGGENkorn, Kartoffelflocken 7%, Wasser, Sonnenblumenkerne 6%, ROGGENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), geröstetes WEIZENMALZMEHL.

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

WEIZENMEHL, fermentiertes gekeimtes ROGGENkorn, Kartoffelflocken 7%, Wasser, Sonnenblumenkerne 6%, ROGGENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), geröstetes WEIZENMALZMEHL.

4. Spurenallergene: SESAM, SOJA, EI, MILCH (LAKTOSE), SCHALENFRÜCHTE
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Kartoffelflocken 7%, Sonnenblumenkerne 6%,

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: WEIZENMEHL 100%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: keine

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE). Das Produkt kann Spuren von SESAM, SOJA, EI, MILCH (LAKTOSE) und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
Energie (kJ / kcal):	1254 kJ	297kcal	1254 kJ	297kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	4,3		4,3		
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,6		0,6		
Kohlenhydrate (g):	52,0		52,0		
davon Zucker (g):	4,1		4,1		
Ballaststoffe (g)	4,4		4,4		
Eiweiß (g):	9,9		9,9		
Salz (g):	1,0		1,0		



Spezifikation

Art.Nr:	9096
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +22 °C) auftauen. Ofen auf 240 °C vorheizen. Die Backwaren bei 185-195 °C ca. 10 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 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
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:

11. 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

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:
 Außenmaße: mm

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!!)

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN-Code Karton:

keine vorhanden kg insgesamt

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="273"/>	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)

Haltbarkeit nach dem Backen: 24 Stunden

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="105,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="125,0"/>
<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" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt vorgegartes Produkt
 ungartes Produkt (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rundliche Form, aufgerissene Oberfläche, leicht braun, mit Saaten bestreut
Innere Beschaffenheit:	feine, gleichmäßige Poren, weiche Krume mit Körnern
Geruch und Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgerich und -geschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rundliche Form, aufgerissene Oberfläche, braun, mit Saaten bestreut
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßige Krume mit groben Poren, mit Körnern
Geruch und Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgerich und -geschmack

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"/>
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 checked="" type="checkbox"/>
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 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:

1423701104 - 14 - Jahr, 237 - Tag des Jahres, 01104 - Nummer der Herstellungslinie oder 3999999999 - Produktionsauftragsnummer



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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<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"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*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?	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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 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

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. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.



Specification

Art.Nr:	9096
date of version:	31.08.2023
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)

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g		values per portion of g:		100
E9. Nutritional values: <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	1254 kJ	297kcal	1254 kJ	297kcal	E10: preparation advice: Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C). Temperature inside oven 240°C. Bake for 10 minutes in 185-195°C.
	fat (g):	4,3	calculated automati- cally	4,3	E10: preparation advice: Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
	of which saturates (g):	0,6		0,6		
	carbohydrate (g):	52,0		52,0		
	of which sugars (g):	4,1		4,1		
	fibre (g)	4,4		4,4		
protein (g):	9,9	9,9				
salt (g):	1,0	1,0	1,0	1,0	rack oven temperature (°C): 185-195 °C	
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.						convection oven temperature (°C): 185-195 °C
						rack oven (minutes): 10
						convection oven time (minutes): 10

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

amount/carton: pieces

in case of sub-unit - number: pieces

packaging: type of sub-unit (bag, tray...):

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!!)

interlayers: mm overall

EAN Code Transit (only internal use): no interlayers kg overall

EAN Code box:

E13. BBD:

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