



## Spezifikation

Art.Nr:	9357
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:**

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

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011):

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

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

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

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

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

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


		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1137	268	1137	268	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
	Fett (g):	1,3		1,3		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,3		0,3		
	Kohlenhydrate (g):	54,0		54,0		
	davon Zucker (g):	1,6		1,6		
	Ballaststoffe (g)	3,2		3,2		
	Eiweiß (g):	8,8		8,8		
	Salz (g):	1,6		1,6		

*automat. Berechnung*



## Spezifikation

Art.Nr:	9357
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	siehe Backprogramm	
	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?	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<b>11. Produktbild</b> (fertig gebacken) 
Temperatur Stikkenofen (°C):	<input type="text" value="240 °C"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C):	<input type="text" value="185-195 °C"/>	
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	<input type="text" value="10 min"/>	
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	<input type="text"/>	
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text" value="60x40"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>	
Backprogramm:	<input type="text" value="HB Brötchen"/>	

<b>12. Verpackung / Palettenschema:</b>		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="2x40"/> Stück	
Menge je Karton:	<input type="text" value="80"/> Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)	<input type="text" value="VF55"/>
<b>Verpackung:</b>			
<b>Karton</b>	Gewicht: <input type="text" value="650"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="593x393x250"/> mm	
<b>Beutel/Tray</b>	Gewicht: <input type="text" value="31,8"/> g	Material: <input type="text" value="HDPE"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="615*223"/> mm	
Nettogewicht je Karton:	<input type="text" value="8,8"/> kg	Bruttogewicht je Karton:	<input type="text" value="9,45"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage:	<input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	<input type="text" value="7"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	<input type="text" value="28"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	<input type="text" value="264,6"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette)	<input type="text" value="1900"/> mm (max. 1950mm!!)		
EAN-Code Transit (nur für intern):	<input type="text" value="4020691693578"/>	Zwischenlagen:	<input type="text"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton:	<input type="text" value="4020691193573"/>	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden	<input type="text"/> kg insgesamt
<b>Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren</b> (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):			
Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

<b>13. MHD:</b>	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)		<input type="text" value="Haltbarkeit nach dem Backen: 24 stunden"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>						
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze				
	Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="105,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>			
	davon Füllung (in g):						
	davon Dekor (in g):						
	Ausbackgewicht (in g):		<input type="text" value="100,0"/>		Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>			
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	
Länge (cm):	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>				
Breite (cm):	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>				
Höhe (cm):	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>				
Durchmesser (cm):							



Art.Nr:	9357
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	3

**15. Produktbeschreibung** (bitte ankreuzen)

- 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, ungleichmäßig aufgeplatzte Kruste
Innere Beschaffenheit:	feine, gleichmäßige Poren, weiche Krume
Geruch und Geschmack:	arteigen, nach Kartoffeln

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	runde Form, ungleichmäßig aufgeplatzte Kruste, goldbraun, bemehlt
Innere Beschaffenheit:	feine, gleichmäßige Poren, weiche Krume
Geruch und Geschmack:	arteigen, nach Kartoffeln

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



**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 muslimen 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"/>	

\*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 welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung	
<input type="checkbox"/> Käfighaltung	<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.



D. ENTRUP-HASELBACH GMBH & CO. KG  
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren  
 Alte Geer 8-58285 Gevelsberg-Tel.:(02332)7576-0  
 E-Mail: info@entrup-haselbach.de  
 Internet: www.entrup-haselbach.de

## Specification

Art.Nr:	9357
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)

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	100
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1137	268	1137,0
	fat (g):	1,3	calculated automati- cally	1,3
	of which saturates (g):	0,3		0,3
	carbohydrate (g):	54,0		54,0
	of which sugars (g):	1,6		1,6
	fibre (g)	3,2		3,2
	protein (g):	8,8		8,8
	salt (g):	1,6		1,6
<b>E10: preparation advice:</b> 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. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 240 °C convection oven temperature (°C): 185-195 °C rack oven (minutes): 10 min 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:  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      weigth of whole pallet (excl. pal.):  kg  
 pallet height (incl.Palette)  mm (max. 1950mm!!)

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

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C:  days  
 (values are taken mainly from page 2)      Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:  days  
 After defrosting, at room temperature:  day(s)  
 After baking, at room temperature:  day(s)

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