

1. Produktbezeichnung:

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

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

3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):
(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)

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		102 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Energie (kJ / kcal):		1368 kJ	327kcal	1396 kJ	334kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		16,9		17,2		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		9,0		9,2		
Kohlenhydrate (g):		38,0		38,8		
davon Zucker (g):		16,8		17,1		
Ballaststoffe (g)		1,5		1,5		
Eiweiß (g):		5,0		5,1		
Salz (g):		0,90		0,92		

10. Zubereitungsanleitung: Das Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 30-35 Minuten auftauen, dann wie folgt 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):

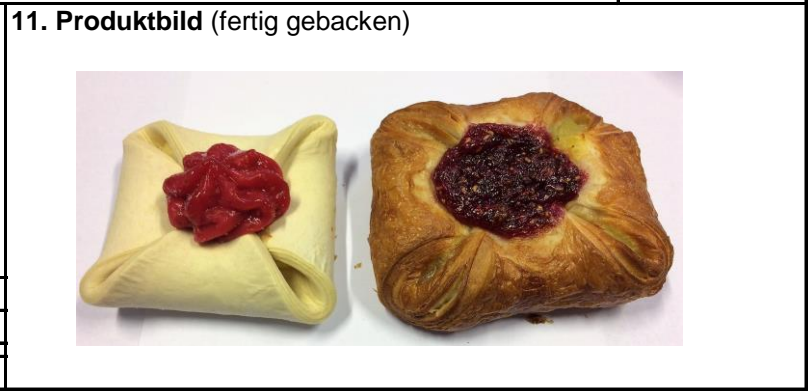
Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...):

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

Palettenhöhe (inkl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

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="183"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="122"/>	Tage
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)

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	114,0	120,0	126,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		ca.102	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	8,0	9,0	9,5			
Breite (cm):	8,0	9,0	9,5			
Höhe (cm):	2,5	3,5	4,5			
Durchmesser (cm):						

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:

Quadratförmiges Produkt, in der Mitte mit Vanillenpudding und mit einem Hauch Himbeerfüllung
--

 Innere Beschaffenheit:

Gleichmäßig durchgefroren, dicht

 Geruch und Geschmack:

--

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Goldbraun gebackene Quadratform mit Vanillepudding gefüllt und mit einem Hauch Himbeerfüllung

 Innere Beschaffenheit:

Gleichmäßig gelockert, durchgebacken

 Geruch und Geschmack:

süß, vanillig-himbeerig, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack
--

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:

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"/>	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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG	<input checked="" type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	12,2		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	0,085

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: Haltungsforn (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Anteil Ei (in %):		
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung	0,6
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsforn (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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:	88809421
date of version:	03.08.2020
Page	5

E1. Product name: Raspberry-pudding pastry, 120 g, pre-proved

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059070

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food Puff-pastry with 16% raspberries and 16% puddingfilling, deep frozen

(according to EU VO 1169/2011):

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:

(as delivered):
(in descending order)

water, WHEATflour, margarine [palmfat, water, salt, emulsifier E471*, acidity regulator E330], sugar, 6% raspberry, yeast, modified potato starch E1414, modified cornstarch E1422, LACTOSE, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, salt, WHEAT GLUTEN, MILK PROTEIN, rapeseed oil, emulsifier E482, thickener E401, colour E160a, E101; raising agent E500ii, aroma, stabilisator E450, acidity regulator E450, flour treatment agent E300, emulsifier E322 (SOY), sunflower oil
*vegetable

E3b. List of ingredients:

(ready-baked):
(in descending order)

WHEATflour, water, margarine [palmfat, water, salt, emulsifier E471*, acidity regulator E330], sugar, 7% raspberry, yeast, modified potato starch E1414, modified cornstarch E1422, LACTOSE, WHOLE MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, salt, WHEAT GLUTEN, MILK PROTEIN, rapeseed oil, emulsifier E482, thickener E401, colour E160a, E101; raising agent E500ii, aroma, stabilisator E450, acidity regulator E450, emulsifier E322 (SOY), sunflower oil
*vegetable

E4. Trace allergens:

(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

May contain traces of NUTS (ALMOND, HAZELNUT), SESAME

(values are taken from page 1)

E9. Nutritional values:
(ready-baked)

energy (kJ / kcal):
fat (g):
of which saturates (g):
carbohydrate (g):
of which sugars (g):
fibre (g)
protein (g):
salt (g):

values per 100g

1368 kJ	327kcal
16,9	calculated automati- cally
9,0	
38,0	
16,8	
1,5	
5,0	
0,90	

values per portion of g:

102
1396 kJ
334kcal
17,2
9,2
38,8
17,1
1,5
5,1
0,92

E10: preparation advice:

Take out from the packaging and defrost at room temperature for 30-35 minutes, and then bake as follows.

Bake with steam? yes no
rack oven temperature (°C): 210-190
convection oven temperature (°C): 0
rack oven (minutes): 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: 2x40 pieces

in case of sub-unit - number: 2 pieces
type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:

carton weight: 397 g

material: Cardboard (blue-white)
outer dimensions: 590x390x135 mm

bag/tray weight: 24 g

material: LDPE-foil
outer dimensions: 690x700 mm

net weight per carton: 9,6 kg

gross weight per carton: 10,05 kg

number of cartons per layer: 4 Stück

number of layers per pallet: 8 Stück

number of cartons per pallet: 32 Stück

weigh of whole pallet (excl. pal.): 324,26 kg

pallet height (incl. Palette) 1270 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691694216

interlayers: 40 mm overall

EAN Code box: 4020691194211

no interlayers 2,66 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C: 183 days

(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 122 days

After defrosting, at room temperature: 0 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)