



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Spezifikation

Art.-Nr:	17.03.2001
Versionsdat	09.10.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Bun'n'Roll 85g, backfertig
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer: 19059070
2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels (gem. EU VO 1169/2011):	Bunförmiger Hefebblätterteig, backfertig, tiefgefroren
	Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 20%, Zucker, Hefe, Salz, **EIER**, **WEIZENGLUTEN**, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Rapslecithin), deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Hemicellulasen, Alpha-Amylasen).

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

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

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
(Anlieferzustand)

Butter 20%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

Weizenmehl und Weizengluten

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)

Allergene, einschließlich glutenhaltiges Getreide, finden Sie unter Zutaten in Großbuchstaben.

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Soja, Nüssen.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		74,8 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1448 kJ	346kcal	1644 kJ	393kcal	1229 kJ	294kcal	
Energie (kJ / kcal):	1448 kJ	346kcal	1644 kJ	393kcal	1229 kJ	294kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	17,0		19,0		14,2		
davon ges. Fettsäuren (g):	11,0		13,0		9,7		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	40,0		46,0		34,4		
davon Zucker (g):	7,1		8,1		6,1		
Ballaststoffe (g)	2,3		2,6		1,9		
Eiweiß (g):	7,1		8,1		6,1		
Salz (g):	1,2		1,3		1,0		
organische Säure (ml):					0,0		
Polyvalenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)							

10. Zubereitungsanleitung:	Legen Sie das Produkt in das Papierförmchen. Bei Raumtemperatur ca. 45-60 Min auftauen. Den Ofen bei 190°C vorheizen. Backen (mit Umluft) ca. 16-18 Min bei 165-170°C, geschlossener Abzug. Abkühlvorgang auf dem Backblech 15 Min bei Raumtemperatur		
	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 type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Temperatur Stikkenofen (°C):	165-170		
Temperatur Heißluftofen (°C):			
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	16-18		
Backzeit Heißluftofen (Minuten):			
Blechbelegung: (Stück)	12		
	60x40	60x60	80x60
DEH-Backprogramm:			

11a. Produktbild (TK-Zustand)



11b. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettenschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: 25 Stück	
Menge je Karton:	50 Stück	Aus der Untereinheit (Beutel, Tray...)	pro Beutel
Verpackung:			
Karton	Gewicht: 364 g	Material: Karton	
		Außenmaße: 398x288x195 mm	
		Stärke: µm	
Beutel/Tray	Gewicht: 12 g	Material: MDPE	
		Außenmaße: 600x600x95 mm	
		Stärke: µm	
Zus. Inhalt		Material:	
(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)	Gewicht:	Außenmaße:	
		Stärke:	
Nettogewicht je Karton:	4,25 kg	Bruttogewicht je Karton:	4,721 kg
Anzahl Kartons pro Lage:	8 Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	9 Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	80 Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	378,801 kg
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1905 mm (max. 1950mm!!)		
GTIN-Code Transit (nur für intern):	n/a	Zwischenlagen:	1,7 mm insgesamt
GTIN-Code Karton:	4020691652056	<input type="checkbox"/> keine vorhanden	741 kg insgesamt
GTIN-Code Stück:	n/a		
Foto versandfertige Palette:	not available		Foto Karton:

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren
(einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	1179,35	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	426,5
---	---------	----------------------------------	-------

13. MHD:	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
	Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	204	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	0	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	2	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Std bei Zimmertemperatur aufbewahren.		

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):		85,0				
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):				Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	8,5	9,5	10,5			
Höhe (cm):	7,5	8,5	9,5			
Durchmesser (cm):	2,5	3,0	3,5			

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:	Hartgefroren in Bunform
Innere Beschaffenheit:	Hart gefroren
Geruch und Geschmack:	Keiner (gefroren)

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Außen knusprig - goldbraun
Innere Beschaffenheit:	Innen weich
Geruch und Geschmack:	Butter

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	It. 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: Weizen
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 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"/> wenn ja, welche: Haselnüsse, Walnüsse, Pekan, Mandeln, Pistazien
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:

Vom SAP-System hochgezählte Chargennummer: xxxxxxx, wobei x eine Zahl ist.

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FSC-STD-40-004; FSC-STD-40-007;
Wenn ja, wie :	Case FSC		
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 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 checked="" 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.

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)

Ingredients: WHEAT flour, water, fine butter (MILK) 20%, sugar, yeast, salt, EGGS, WHEAT gluten, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, rape lecithin), deactivated yeast, flour treatment agents (ascorbic acid, hemicellulases, alpha-amylases).

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:		74,8
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1644 kJ	393kcal	1229 kJ	294kcal	E10: preparation advice: Grill arrangement (600 x 400) 12 items on a grill. Place the products in the paper moulds. Defrosting approximately 45-60 min at room temperature. Preheating oven 190°C. Baking (in ventilated oven) approximately 16-18 min at 165-170°C, closed damper. Cooling and rest on tray 15 min at room temperature. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 165-170 convection oven temperature (°C): 0 rack oven (minutes): 16-18 convection oven time (minutes): 0
	fat (g):	19,0		14,2		
	of which saturates (g):	13,0		9,7		
	carbohydrate (g):	46,0	calculated	34,4		
	of which sugars (g):	8,1	automati-	6,1		
	fibre (g)	2,6	cally	1,9		
	protein (g):	8,1		6,1		
	salt (g):	1,3		1,0		
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 weight of whole pallet (excl. pal.): kg
 pallet height (incl. Palette) mm (max. 1950mm!!)

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

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)