



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:	9358
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Potatobrötchen dunkel 110g, vorgebacken

Kundenartikelnummer: _____ Zolltarifnummer: 19059030
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (13%), Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Salz, geröstetes WEIZENMALZMEHL

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (13%), Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Salz, geröstetes WEIZENMALZMEHL

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 Kartoffelflocken 13%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 WEIZENMEHL 100%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 keine

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

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1128 kJ	266kcal	1128 kJ	266kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	1,2		1,2		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,3		0,3		
	Kohlenhydrate (g):	53,0		53,0		
	davon Zucker (g):	2,2		2,2		
	Ballaststoffe (g)	3,4		3,4		
	Eiweiß (g):	8,8		8,8		
	Salz (g):	1,6		1,60		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						Berechnet

10. Zubereitungsanleitung: 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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt

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"/> 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)

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	105,0	110,0	120,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		100,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,5	11,0	12,5			
Breite (cm):	9,5	11,0	12,5			
Höhe (cm):	4,0	5,0	6,0			
Durchmesser (cm):						



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:	9358
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, Kirschkern 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 und Gerste: KREUZKONTAMINATION MÖGLICH: Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon
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"/> wenn ja, welche: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
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:

300000015

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-Kontrollstellenummer:			
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"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input 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 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 die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	Folie - BRC, Karton - BRC, FSC		
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100		DNV-COC-001398; BRC site code 5349238
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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.



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

Specification

Art.-Nr:	9358
date of version:	31.08.2023
Page	5

E1. Product name: Potato roll dark 110g pre-baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059030
 (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Wheat roll with potato flakes, deep frozen.

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered):
 (in descending order)
 WHEAT flour, water, potato flakes 13%, yeast, BARLEY malt extract (BARLEY malt, water), salt, roasted WHEAT malt flour

E3b. List of ingredients: (ready-baked):
 (in descending order)
 WHEAT flour, water, potato flakes 13%, yeast, BARLEY malt extract (BARLEY malt, water), salt, roasted WHEAT malt flour

E4. Trace allergens:
 (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
 The product may contain: SESAME seeds, EGG, SOYA, MILK (including LACTOSE), NUTS.

(values are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		100
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1128 kJ	266kcal	1128 kJ	266kcal	
(ready-baked)	fat (g):	1,2	calculated automati- cally	1,2	E10: preparation advice:	
	of which saturates (g):	0,3		0,3	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.	
	carbohydrate (g):	53,0		53,0	Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
	of which sugars (g):	2,2		2,2	rack oven temperature (°C): 240 °C	
	fibre (g)	3,4		3,4	convection oven temperature (°C): 185-195 °C	
	protein (g):	8,8		8,8	rack oven (minutes): 10 min	
	salt (g):	1,6	1,6	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: 80 pieces in case of sub-unit - number: 2x40 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...): bags

packaging:

carton weight: 650 g material: coardboard
 outer dimensions: 593x393x250 mm

bag/tray weight: 31,8 g material: HDPE
 outer dimensions: 700*480 mm

net weight per carton: 8,8 kg gross weight per carton: 9,45 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück
 number of cartons per pallet: 28 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 264,4 kg
 pallet height (incl. Palette) 1900 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691693585 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691193580 no interlayers 0 kg overall
 GTIN Code piece: k.A.

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	273	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) Shelf life after baking: 24 hours