



## Spezifikation

Art.Nr:	9674
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)

DINKELWEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken 12%, Sonnenblumenkerne, Hefe, SESAM, Salz, Apfelfaser, Mohn, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Joghurtpulver [MAGERMILCH, entmineralisierte Molke (aus MILCH)], Glukose, WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, Zucker.

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

DINKELWEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken 12%, Sonnenblumenkerne, Hefe, SESAM, Salz, Apfelfaser, Mohn, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Joghurtpulver [MAGERMILCH, entmineralisierte Molke (aus MILCH)], Glukose, WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, Zucker.

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

Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA enthalten.

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

Kartoffelflocken 12%

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

DINKELWEIZENMEHL 98%, Weizenmehl 1%, Gerstenmalz <1%

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

keine

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, DINKELWEIZEN, GERSTE), MILCH (einschl. LAKTOSE), SESAME. Das Produkt kann EIER, SOJA, SCHALENFRÜCHTE enthalten.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		95 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Energie (kJ / kcal):		1145	272	1088 kJ	258kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		4,3		4,1		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		0,5		0,5		
Kohlenhydrate (g):		47,0		44,7		
davon Zucker (g):		2,4		2,3		
Ballaststoffe (g)		4,7		4,5		
Eiweiß (g):		9,1		8,6		
Salz (g):		1,7		1,6		



## Spezifikation

Art.Nr:	<b>9674</b>
Versionsdatum:	31.08.2023
Seite:	2

### 10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) 60 Minuten antauen. 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:	15	20	25
(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:

Tage

Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:

Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:

Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:

Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

### 14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

#### Toleranzen

Untergrenze	Mittel	Obergrenze
100,0	105,0	120,0
-	95,0	-

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

#### im Anlieferzustand

#### fertig gebacken

Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
10,0	11,0	12,0			
9,0	10,0	11,0			
4,0	5,0	6,0			

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):



**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:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion verwendet

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	rundliche Form, aufgerissene Oberfläche, braun, mit Saaten bestreut
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßige Krume mit groben Poren, mit Körnern
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und die verwendeten Rohstoffe

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 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 %)

<b>Kategorie Ei: 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"/> 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-Tel.:(02332)7576-0  
 E-Mail: info@entrup-haselbach.de  
 Internet: www.entrup-haselbach.de

## Specification

Art.Nr:	9674
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:		95		
<b>E9. Nutritional values:</b> <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	1145 kJ	272kcal	1088 kJ	258kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature for about 60 minutes (ca.+18°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): 10 min		
	fat (g):	4,3	calculated automati- cally	4,1				
	of which saturates (g):	0,5		0,5				
	carbohydrate (g):	47,0		44,7				
	of which sugars (g):	2,4		2,3				
	fibre (g)	4,7		4,5				
	protein (g):	9,1		8,6				
	salt (g):	1,7		1,6				
	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

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      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)