



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:	9706
Versionsdat	17.08.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Potato mit Karottenstücken 110g, halbgebacken		
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer:	19059030	
2. Bezeichnung des Lebensmittel <small>(gem. EU VO 1169/2011):</small>	Weizenkleingebäck mit Kartoffelflocken und Karotten, helbgebacken tiefgeforen		
	Tiefgefroren -18°C		

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (11%), Hefe, getrocknete Karotten (2,5%), Salz.
3b. Zutatenliste (fertig gebacken): <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (11%), Hefe, getrocknete Karotten (2,5%), Salz.
4. Spurenallergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)</small>	SESAMsamen, EIER, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE),
5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: <small>(Anlieferzustand)</small>	Kartoffelflocken 11%, getrocknete Karotten (2,5%)
6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:	WEIZENMEHL 100%
7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:	keine
8. Deklarationspflichtige Allergene: <small>(zur losen Abgabe)</small>	Enthält WEIZENMEHL. Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH (einschließlich Laktose), SESAMsamen enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	984 kJ	232kcal	1065 kJ	251kcal	0 kJ	0kcal	
Fett (g):	1,3		1,4		0,0	} <i>automat. Berechnung</i>	
davon ges. Fettsäuren (g):	0,3		0,3		0,0		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	46,0		50,0		0,0		
davon Zucker (g):	1,9		2,0		0,0		
Ballaststoffe (g)	3,3		3,6		0,0		
Eiweiß (g):	7,5		8,2		0,0		
Salz (g):	1,3		1,4		0,0		
organsiche Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)							Literaturwerte

10. Zubereitungsanleitung:	Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C) within 20-30 minutes. Temperature inside oven 240°C, baking temperature 185-195°C,	
	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	11a. Produktbild (TK-Zustand)
Temperatur Stikkenofen (°C):	<input type="text"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C):	<input type="text" value="185-195"/>	11b. Produktbild (fertig gebacken)
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	<input type="text"/>	
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	<input type="text" value="10"/>	
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	
	<input type="text" value="60x40"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>	
DEH-Backprogramm:	<input type="text"/>	

12. Verpackung / Palettschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück	
Menge je Karton:	<input type="text" value="80"/> Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...):	<input type="text"/>
Verpackung:		Material:	<input type="text"/>
Karton	Gewicht: <input type="text"/> g	Außenmaße:	<input type="text"/> mm
		Stärke:	<input type="text"/> µm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text"/> g	Material:	<input type="text"/>
		Außenmaße:	<input type="text"/> mm
		Stärke:	<input type="text"/> µm
Zus. Inhalt	<input type="text"/>	Material:	<input type="text"/>
(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)	Gewicht: <input type="text"/> g	Außenmaße:	<input type="text"/> mm
		Stärke:	<input type="text"/> µm
Nettogewicht je Karton:	<input type="text"/> kg	Bruttogewicht je Karton:	<input type="text"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage:	<input type="text"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	<input type="text"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	<input type="text"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	<input type="text"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette):	<input type="text"/> mm (max. 1950mm!!)	Zwischenlagen:	<input type="text"/> mm insgesamt
GTIN-Code Transit (nur für intern):	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> keine vorhanden	<input type="text"/> kg insgesamt
GTIN-Code Karton:	<input type="text"/>		
GTIN-Code Stück:	<input type="text"/>		
Foto versandfertige Palette:	<input type="text"/>		Foto Karton:
	<input type="text"/>		<input type="text"/>

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

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text"/>
---------------------------------------------	----------------------	----------------------------------	----------------------

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)		
<input type="text"/>		

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="105,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="125,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="100,0"/>	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!				
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="7,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



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:	9706
Versionsdatum:	17.08.2023
Seite:	3

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:	Fast runde Form, raue Oberfläche, unregelmäßig. Cremefarbene Kruste mit hellem Mehl Topping
Innere Beschaffenheit:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion eingesetzt
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion eingesetzt

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Fast runde Form, raue Oberfläche, unregelmäßig. Gold farbige Kruste mit hellem Mehl Topping
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige Farbe Krume mit großer Porosität, sichtbar Karat
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion eingesetzt

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: <u>wheat, rye, oat, spelt</u>
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: <u>hazelnuts and wallnuts</u>
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:

3999999999 - Produktionsauftragsnummer

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<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"/>	
Auf Stein gebacken?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 checked="" 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
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.



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:	9706
date of version:	17.08.2023
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:	0
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1065 kJ	251 kcal	0 kJ / 0 kcal
<small>(ready-baked)</small>	fat (g):	1,4	} calculated automatically	0,0
	of which saturates (g):	0,3		0,0
	carbohydrate (g):	50,0		0,0
	of which sugars (g):	2,0		0,0
	fibre (g):	3,6		0,0
	protein (g):	8,2		0,0
	salt (g):	1,4	0,0	0,0
<small>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.</small>				
				E10: preparation advice:
				Put the frozen products on a baking sheet and let them thaw at an ambient temperature for ca. 30 - 60 min. Pre-heat oven up to 240°C and bake products according to the following baking
				Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no
				rack oven temperature (°C): 0
				convection oven temperature (°C): 185-195
				rack oven (minutes): 0
				convection oven time (minutes): 10

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):

GTIN Code box:

GTIN Code piece:

interlayers: mm overall

no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small> 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)