

1. Produktbezeichnung:

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

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

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(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:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		120
		1305 kJ	310kcal	
Energie (kJ / kcal):	1305 kJ	310kcal	1566 kJ	372kcal
Fett (g):	8,4		10,1	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,1		1,3	
Kohlenhydrate (g):	49,0		58,8	
davon Zucker (g):	6,8		8,2	
Ballaststoffe (g)	4,6		5,5	
Eiweiß (g):	7,3		8,8	
Salz (g):	0,10		0,12	

10. Zubereitungsanleitung:	1. Den Artikel für 45 Minuten antauen lassen. 2. Ofen auf 190 °C vorheizen. 3. Für 16 Minuten bei 190 °C 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 / Palettenschema:

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 Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen 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:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="240"/>	Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
	<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):	125,0	130,0	135,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		ca.120	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	1,8	2,5	3,2			
Durchmesser (cm):	9,0	11,0	13,0	12,0	13,5	15,0

Art.Nr:	88801087
Versionsdatum:	26.11.2019
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:	rund und getwistet
Innere Beschaffenheit:	feste Krume
Geruch und Geschmack:	Teigig

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rund und getwistet
Innere Beschaffenheit:	feste Krume
Geruch und Geschmack:	Weizengebäck mit Sesam

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 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 checked="" 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:

1) Artikelnummer; 2) Produktionstag; 3) Produktionsuhrzeit: 1042911190653

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

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.

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)

WHEAT flour, water, sugar, 5,4% SESAME, molasses, yeast, baking agent (WHEAT flour, dextrose, WHEATgluten, raising agent E170, emulsifier E472e, WHEAT malt flour, vegetable oil (rapeseed), flour treatment agent E300, E920, enzyme), salt.

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)

WHEAT flour, sugar, 5,4% SESAME, , molasses, yeast, baking agent (WHEAT flour, dextrose, WHEATgluten, raising agent E170, emulsifier E472e, WHEAT malt flour, vegetable oil (rapeseed), salt.

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:	120		
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1305 kJ	310kcal	1566 kJ	372kcal	
	fat (g):	8,4	calculated automati- cally	10,1	E10: preparation advice: 1. Let the item defroste for about 45 minutes at room temperature. 2. Preheat the oven up to 190°C. 3. At least bake the item for 16 minutes at 190 °C.	
	of which saturates (g):	1,1		1,3		
	carbohydrate (g):	49,0		58,8		
	of which sugars (g):	6,8		8,2		
	fibre (g)	4,6		5,5		
	protein (g):	7,3		8,8		
	salt (g):	0,10		0,12		
	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.					
		Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no				
		rack oven temperature (°C):		0		
		convection oven temperature (°C):		190		
		rack oven (minutes):		0		
		convection oven time (minutes):		16		

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 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:	<input type="text" value="270"/>	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)

Specific information concerning storage after baking:
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)