

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (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: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal): Fett (g): davon gesättigte Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g) Eiweiß (g): Salz (g):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
		1672 kJ	400kcal	1672 kJ	400kcal	
		19,4		19,4		} <i>automat. Berechnung</i>
		8,6		8,6		
		46,9		46,9		
		13,7		13,7		
		3,0		3,0		
		7,7		7,7		
		0,90		0,90		

10. Zubereitungsanleitung: Das Produkt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen mit viel Dampf bei 160-180 °C für ca. 18 Minuten backen. Wir empfehlen den Zug nach 8 Minuten zu öffnen. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

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:	<input type="text" value="k.A."/>	<input type="text" value="k.A."/>	<input type="text" value="k.A."/>
(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

Palettenhöhe (inkl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

EAN-Code Transit (nur für intern):

EAN-Code Karton:

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

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: Tage

Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: Tage

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: Tag(e) / Stunden

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	n.d.
davon Füllung (in g):	k.A.	k.A.	k.A.
davon Dekor (in g):	k.A.	k.A.	k.A.
Ausbackgewicht (in g):	k.A.	100,0	k.A.

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferungszustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	135,0	150,0	165,0	k.A.	k.A.	k.A.
Breite (cm):	55,0	65,0	75,0	k.A.	k.A.	k.A.
Höhe (cm):	38,0	43,0	48,0	k.A.	k.A.	k.A.
Durchmesser (cm):	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt vorgegartes Produkt
 unegartes Produkt (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	elfenbeinfarbiger, ungebogener Croissant-Teigling
Innere Beschaffenheit:	dunkelbraune Schokocreme
Geruch und Geschmack:	artypisch, nach Teig (Hefe), kein Fremdgeruch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldgelb gebackenes, locker luftiges, ungebogenes Croissant
Innere Beschaffenheit:	dunkelbraune Schokocremefüllung
Geruch und Geschmack:	artypisch, nach frischem Gebäck und Schokocreme, kein Fremdgeruch & -geschmack

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<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:

fortlaufende Nummer, die von SAP vergeben wird, z.B.: 0008399369

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 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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	MB
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG <input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> gar nicht			
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	11	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	0,5	

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 %) 12,55

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> Bodenhaltung		2
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input checked="" 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, 15% chocolate-cream (sugar, sunflower oil, fat-reduced cocoa , HAZELNUTS, modified starch, 5 % whole MILK chocolate (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, cocoa mass), ALMONDS, palm oil, emulsifier SOYA lecithin), palm oil, sugar, yeast, pasteurised whole EGG, rapeseed oil, WHEAT GLUTEN, salt, palm kernel oil, whole MILK powder, natural flavour (MILK), LACTOSE, emulsifier (mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins), stabilisers (carboxy methyl cellulose, xanthan gum), grape sugar, skimmed MILK powder, concentrated lemon juice, flour treatment agents (ascorbic acid, enzymes (amylases, transglutaminases, xylanases)), plant fibres (citrus).

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

WHEAT flour, 17% chocolate-cream (sugar, sunflower oil, fat-reduced cocoa , HAZELNUTS, modified starch, 5 % whole MILK chocolate (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, cocoa mass), ALMONDS, palm oil, emulsifier SOYA lecithin), palm oil, water, sugar, yeast, pasteurised whole EGG, rapeseed oil, WHEAT GLUTEN, salt, palm kernel oil, whole MILK powder, natural flavour (MILK), LACTOSE, emulsifier (mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono-and diglycerides of fatty acids, lecithins), stabilisers (carboxy methyl cellulose, xanthan gum), grape sugar, skimmed MILK powder, concentrated lemon juice, plant fibres (citrus).

E4. Trace allergens:

(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

	values per 100g		values per portion of g:		100
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1672 kJ	400kcal	1672 kJ	400kcal	
fat (g):	19,4	calculated automatically	19,4		E10: preparation advice: Let the product thaw at room temperature for about 20 minutes. Afterwards bake the product in the preheated oven with a lot of steam at 160-180 °C for approx. 18 minutes. We recommend to open the slide after 8 minutes.
of which saturates (g):	8,6		8,6		
carbohydrate (g):	46,9		46,9		
of which sugars (g):	13,7		13,7		
fibre (g):	3,0		3,0		
protein (g):	7,7		7,7		Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no
salt (g):	0,90		0,90		rack oven temperature (°C): k.A.
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.					
				convection oven temperature (°C):	160-180
				rack oven (minutes):	k.A.
				convection oven time (minutes):	ca. 18

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 weight 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 storage, min. -18°C: days

After defrosting, at room temperature: day(s)

After baking, at room temperature: hours

Specific information concerning storage after baking:

(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)