

**1. Produktbezeichnung:** Pflaumenstreusel-Kuchen 130g, fertig gebacken

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059070  
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Quarkteigboden mit Pflaumen und Streuseln (21%); fertig gebacken  
 Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):**  
(in absteigender Reihenfolge)

Pflaumen 37%, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), VOLLEI, MAGERQUARK, WEIZENQUELLMEHL, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E450, E500, E341), WEIZENKLEBER, pflanzliches Öl (Raps), Dextrose, SÜSSMOLKENPULVER, Stärke, MANDELN gemahlen, Maisgrieß, Emulgatoren (E471, E475, E322, E472b), Verdickungsmittel (E407, E440, E401), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Reisquellmehl, MAGERMILCHPULVER, Apfel - Fruchtpulver, Salz, VOLLEIPULVER, Stabilisatoren (E516, E450, E339), Glukosesirup, HÜHNEREIWEISS getrocknet, natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Säureregulator (E330), natürliches Vanillearoma, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches BUTTERaroma, WEIZENSTÄRKE

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

siehe 3a.

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

Soja, anderen Schalenfrüchten, Sesamsamen

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

37% Pflaumen  
21% Streusel

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizen


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

Backtriebmittel (E450, E500, E341), Emulgatoren (E471, E475, E322, E472b), Verdickungsmittel (E407, E440, E401), Stabilisatoren (E516, E450, E339), Säureregulator (E330), modifizierte Stärke (E1404)

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), EI (-erzeugnisse) und MILCH (-erzeugnisse), SCHALENFRÜCHTE (-erzeugnisse) . Kann Spuren von Soja, anderen Schalenfrüchten und Sesamsamen enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		130
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1129	268	1468	348	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	7,3		9,5		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	3,6		4,7		
	Kohlenhydrate (g):	45,3		58,9		
	davon Zucker (g):	19,8		25,7		
	Ballaststoffe (g)	1,8		2,3		
	Eiweiß (g):	4,7		6,1		
	Salz (g):	0,6		0,8		

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen. Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!						
	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 type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<b>11. Produktbild</b> (fertig gebacken) 						
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>							
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>							
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>							
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>							
Blechbelegung: (Stück)	<table border="1"><tr><td><input type="text"/></td><td><input type="text"/></td><td><input type="text"/></td></tr><tr><td>60x40</td><td>60x60</td><td>80x60</td></tr></table>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	60x40	60x60	80x60
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>					
60x40	60x60	80x60					
Backprogramm: <input type="text"/>							

<b>12. Verpackung / Palettenschema:</b>	
Menge je Karton: <input type="text" value="40"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text"/>
<b>Karton</b> Gewicht: <input type="text" value="230"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/> mm
<b>Beutel/Tray</b> Gewicht: <input type="text" value="74"/> g	Material: <input type="text" value="Beutel (HDPE); Pappe (Chromokarton GC 2)"/> mm
Außenmaße: <input type="text" value="396x289x97"/> mm	Außenmaße: <input type="text" value="600x400x0,020; 385x280x1"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,2"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="5,504"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="15"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="120"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="660,48"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette) <input type="text" value="1780"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691627627"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691127622"/>	<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/> kg insgesamt
<b>Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren</b> (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):	
Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): <input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): <input type="text"/>

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: <input type="text" value="365"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="270"/> Tage
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="1"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text"/> Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	<input type="text"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	120,0	130,0	145,0			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):				Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	92,0	95,0	98,0			
Höhe (cm):	52,0	55,0	53,0			
Durchmesser (cm):	30,0	40,0	50,0			

**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:	rechteckiger Rührkuchen mit Frucht- und Streuselauflage
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	fruchig

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	rechteckiger Rührkuchen mit Frucht- und Streuselauflage
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	fruchig nach Kirschen

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein       ja, und zwar: Pflaumen

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

**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"/>	

\*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 welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input checked="" type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	4,6	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			2,7
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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.

**E1. Product name:** Plum Crumble Cake, 130g

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059070  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011):  
cheese curd dough with plums and (21%) crumbles; ready baked, deep frozen  
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (as delivered):** (in descending order)  
Plums 37%, WHEAT FLOUR, sugar, water, vegetable fats (palm, coconut), WHOLE EGG, LOW FAT CHEESE CURD, pregelatinized WHEAT FLOUR, modified starch, raising agents (E450, E500, E341), WHEAT GLUTEN, vegetable oil (rapeseed), dextrose, SWEET WHEY POWDER, starch, grinded ALMONDS, corn semolina, emulsifiers (E471, E475, E322, E472b), thickener (E407, E440, E401), iodized Table salt (table salt, potassium iodate), pregelatinized rice flour, SKIMMED-MILK POWDER, apple - fruit powder, salt, WHOLE EGG POWDER, stabilizers (E516, E450, E339), glucose syrup, HENS EGG WHITE dried, natural flavor, MILK PROTEIN, acidity regulator (E330), natural vanilla flavor, coloring food (carrot extract), natural BUTTER flavor, WHEAT STARCH

**E3b. List of ingredients: (ready-baked):** (in descending order)  
see 3a.

**E4. Trace allergens:** soy, other nuts, sesame seeds  
(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:	130	
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1129	268	1467,7	
	fat (g):	7,3	calculated automatically	9,5	
	of which saturates (g):	3,6		4,7	
	carbohydrate (g):	45,3		58,9	
	of which sugars (g):	19,8		25,7	
	fibre (g)	1,8		2,3	
	protein (g):	4,7		6,1	
	salt (g):	0,6		0,8	
	<b>E10: preparation advice:</b> Remove from the packaging for thawing. Thaw at room temperature for about 2 hours. Do not freeze thawed goods again!				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no					
rack oven temperature (°C): 0					
convection oven temperature (°C): 0					
rack oven (minutes): 0					
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: 40 pieces in case of sub-unit - number: 0 pieces  
type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**  
**carton** weight: 230 g material: cardboard  
outer dimensions: 396x289x97 mm  
**bag/tray** weight: 74 g material: bag (HDPE); Tray (cardboard GC 2)  
outer dimensions: 600x400x0,020; 385x280x1 mm

net weight per carton: 5,2 kg gross weight per carton: 5,504 kg

number of cartons per layer: 8 Stück number of layers per pallet: 15 Stück  
number of cartons per pallet: 120 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 660,48 kg  
pallet height (incl. Palette): 1780 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691627627 interlayers: 0 mm overall  
EAN Code box: 4020691127622  no interlayers 0 kg overall

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days  
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 270 days  
After defrosting, at room temperature: 1 day(s)  
After baking, at room temperature: 0 day(s)

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