

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

**3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):**  
(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)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		78
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1462	347	1140	271	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	9,3		7,3		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,2		0,9		
	Kohlenhydrate (g):	51,9		40,5		
	davon Zucker (g):	1,6		1,2		
	Ballaststoffe (g)	4,2		3,3		
	Eiweiß (g):	11,9		9,3		
	Salz (g):	1,5		1,2		

### 10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen.  
Ofen auf 230°C vorheizen und die Brötchen 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:	<input type="text" value="12"/>	<input type="text" value="16"/>	<input type="text" value="20"/>
(Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="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 Lager, mind. -18°C: Nach  Tage

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
85,0	88,0	100,0
0,0	0,0	0,0
0,0	0,0	0,0
	--	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
9,0	9,8	10,5		--	
8,4	8,8	9,3		--	
4,5	5,0	5,8		--	
-	-	-		--	

**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:	rösche Kruste, mit Sonnenblumenkernen dekoriert.
Innere Beschaffenheit:	tiefgefrohren, feine Krumenstruktur.
Geruch und Geschmack:	tiefgefrohren, keine Angabe

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	rösche Kruste, mit Sonnenblumenkernen dekoriert.
Innere Beschaffenheit:	feine Krumenstruktur.
Geruch und Geschmack:	arttypisch. arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck.

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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"/>
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 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:

xxxxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Chargen-Code)  
 Artikelnummer: 843302

**19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)**

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	wenn ja, welches 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"/>	wenn ja, welches 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)**

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Menge Palm- öl/fett (in %):		Menge Palm- kernöl (in %):	Menge Palm- ölderivate (in %):
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anteil Kakao (in %):
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Käfighaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b> (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**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.

Art.Nr:	88804215
date of version:	05.12.2018
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)

WHEAT Flour, Water, 13% Sunflower Seeds, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), Yeast, Table Salt, Roasted WHEAT Malt Meal, Roasted BARLEY Malt Flour, RYE Sourdough, WHEAT GLUTEN, Sugar, Glucose, WHEAT Starch, Thickener: E412.

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

WHEAT Flour, 15% Sunflower Seeds, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), Yeast, Water, Table Salt, Roasted WHEAT Malt Meal, Roasted BARLEY Malt Flour, RYE Sourdough, WHEAT GLUTEN, Sugar, Glucose, WHEAT Starch, Thickener: E412.

**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:	78
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1462	347	1140,4
	fat (g):	9,3	calculated automati- cally	270,7
	of which saturates (g):	1,2		7,3
	carbohydrate (g):	51,9		0,9
	of which sugars (g):	1,6		40,5
	fibre (g)	4,2		1,2
	protein (g):	11,9		3,3
	salt (g):	1,5		9,3
				1,2
<b>E10: preparation advice:</b>				
Put frozen products on the baking sheet. Pre-heat the oven up to 230°C and bake rolls with steam. Exact baking times and temperatur depend on type of oven.				
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 210-220				
convection oven temperature (°C): 180-185				
rack oven (minutes): ca.12-15				
convection oven time (minutes): ca. 12-15				

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:	<input type="text" value="365"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="-"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="-"/>	day(s)

(values are taken mainly from page 2)

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