Spezifikation

Art.Nr:	**88800152**
Versionsdatum:	23.03.2020
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Donut Kakao 52g, fertig gebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Fettgebäck, mit kakaohaltiger Fettglasur, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

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

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Palmfett, Dextrose, SOJAMEHL, SÜSSMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471, E481; MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel: E300, Farbstoff: E160a, natürliches Aroma. Überzug 15,3% : Zucker, pflanzliche Fette: Palmkern, Palme, Kokosnuss; fettarmes Kakaopulver 9%, MILCHPULVER, Emulgator: E322, natürliches Aroma: Butter, Vanille.

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

s.3a

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
Kann Spuren von EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
15% kakaohaltige Fettglasur

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
Emulgatoren: E471, E481, E322. Farbstoff: E160a. Backtriebmittel: E450, E500, Mehlbehandlungsmittel: E300

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
Enthält GLUTEN, SOJA, MILCH. Mit Farbstoff. Kann Spuren von EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		**Angaben pro Portion von g:**		52
Energie (kJ / kcal):	1825 kJ	438kcal	949 kJ	228kcal	(bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	28,0		14,6		
davon gesättigte Fettsäuren (g):	15,0		7,8		
Kohlenhydrate (g):	36,0		18,7		*automat. Berechnung*
davon Zucker (g):	13,0		6,8		
Ballaststoffe (g)	2,7		1,4		
Eiweiß (g):	9,0		4,7		
Salz (g):	1,3		0,68		

Spezifikation

Art.Nr:	**88800152**
Versionsdatum:	23.03.2020
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Bei Zimmertemperatur etwa 20-30 Minuten auftauen lassen.

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 Austrockung 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:

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 72 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton	Gewicht:	423	g	Material:	Wellpappe
				Außenmaße:	586x396x118 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	23,9	g	Material:	HDPE
				Außenmaße:	585/240 x 920 mm

Nettogewicht je Karton: 3,74 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 4,23 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	4	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	15	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	60	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	253,8	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1914	mm (**max. 1950mm!!**)			

EAN-Code Transit (nur für intern):	4020691601528	Zwischenlagen:	mm insgesamt
EAN-Code Karton:	4020691101523	☑ keine vorhanden	kg insgesamt

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach	180	Tage
dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	2	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:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	46,0	52,0	58,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	2,9	3,3	3,7		s. Anlieferzustand	
Durchmesser (cm):	8,8	9,5	10,2			

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:	rundes Fettgebäck mit kakaohaltiger Fettglasur
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	nach Schokolade

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und 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	☑	☐
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☑	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer ☑	MHD ☑	Chargennummer ☑

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

L-00150B1-15
L Jahrzahl letzte ziffer Tagesnummer Liniennummer Uhrzeit

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

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	**Ja**	**Nein**	**Welches Bio Siegel?**
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
	Öko-Kontrollstellennummer:		
Für vegane* Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	☑	☐	**Welches Halal Siegel?**
Halal-Zertifizierung?	☐	☐	
Für muslime 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)	☑	☐	**Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?**
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	☐	☑	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	☑	☐	

*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?	☑ **Ja**	☐ **Nein**	**wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?**	**SG**
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	☑ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ gar nicht			
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	16,6	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		1,9

Enthaltener Kakao zertifiziert?	☑ **Ja**	☐ **Nein**	**wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?**	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	☑ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ gar nicht		**Anteil Kakao (in %)**	1,4

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch	☐ Freilandhaltung	☐ Bodenhaltung	
☐ Kleingruppenhaltung	☐ Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	☐ Ja	☐ 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.

BEST IN FOOD

Specification

Art.Nr:	**88800152**
date of version:	23.03.2020
Page	5

E1. Product name: Donut cocoa 52g, ready baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059070

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011)**:**

Pastry with cocoa fat glaze, deep frozen

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (*as delivered*):
(in descending order)

Dough: WHEAT FLOUR, water, sunflower oil, yeast, palm fat, dextrose, SOYA FLOUR, sweet whey MILK powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471, E481; skimmed MILK powder, flour treatment agent (E300), colour E160a, natural flavouring
Coating 15,3%: Sugar, vegetable fats: palm kernel, palm, coconut;defatted cocoa powder 9%, MILK POWDER, emulsifier: E322 (sunflower), natural flavouring: butter, vanilla.

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

s.3a

E4. Trace allergens: May contain traces of EGG and NUTS.

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

(values are taken from page 1)

E9. Nutritional values: (ready-baked)

	values per 100g		values per portion of g: 52	
energy (kJ / kcal):	1825 kJ	438kcal	949 kJ	228kcal
fat (g):	28,0	calculated automatically	14,6	
of which saturates (g):	15,0		7,8	
carbohydrate (g):	36,0		18,7	
of which sugars (g):	13,0		6,8	
fibre (g)	2,7		1,4	
protein (g):	9,0		4,7	
salt (g):	1,3		0,68	

E10: preparation advice:

Defrost at room temperature for about 20-30 minutes.

Bake with steam? ☐ yes ☐ 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: 72 pieces

in case of sub-unit - number: 0 pieces

type of sub-unit (bag, tray…)

packaging:

carton weight: 423 g — material: Cardboard — outer dimensions: 586x396x118 mm

bag/tray weight: 23,9 g — material. HDPE — outer dimensions: 585/240 x 920 mm

net weight per carton: 3,74 **kg** — gross weight per carton: 4,23 **kg**

number of cartons per layer: 4 Stück — number of layers per pallet: 15 Stück

number of cartons per pallet: 60 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 253,8 **kg**

pallet height (incl.Palette) 1914 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691601528 — interlayers: 0 mm overall

EAN Code box: **4020691101523** — ☑ no interlayers 0 kg overall

E13. BBD: *(values are taken mainly from page 2)*

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	2	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)