

1. Produktbezeichnung: Donut mit Cremefüllung Vanillegeschmack 70g, fertig gebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011):
 Fettgebäck mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
 (in absteigender Reihenfolge)
 Teig: WEIZENMEHL, Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Dextrose, Hefe, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471, E481; MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel: E300; Farbstoff: E160a. Füllung 30%: Wasser, Glukose-Fruktosesirup, Zucker, modifizierte Stärke, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, Salz, Säuerungsmittel: E330; natürliches Aroma, Emulgator: E435; Farbstoffe: E171, E160a; Konservierungsstoff: E202. Überzug 7,1%: Zucker.

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:
 30% Cremefüllung mit Vanillegeschmack

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 Emulgatoren: E471, E481, E435. Farbstoffe: E160a, E171. Backtriebmittel: E450, E500. Mehlbehandlungsmittel: E300. Säuerungsmittel: E330. Modifizierte Stärke. Konservierungsstoff: E202

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
 (zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (-erzeugnisse) und SOJA (-erzeugnisse). Mit Farbstoffen. Kann Spuren von EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten. Mit Konservierungsstoff.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		70
9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1564	375	1095	263	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
	Fett (g):	23,0		16,1		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	10,0		7,0		
	Kohlenhydrate (g):	36,0		25,2		
	davon Zucker (g):	18,0		12,6		
	Ballaststoffe (g)	1,3		0,9		
	Eiweiß (g):	5,8		4,1		
	Salz (g):	1,1		0,8		
	} automat. Berechnung					

10. Zubereitungsanleitung:	Auftauen: 20-30 Minuten, bei Zimmertemperatur.
	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 (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:



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 Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

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

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

EAN Code (EAN 13):

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:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
	<input type="text"/>	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):	63,0	70,0	77,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

	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
 Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: rundes Fettgebäck mit Zucker Glasur
 Innere Beschaffenheit: elfenbeinfarben
 Geruch und Geschmack: Geruch und Geschmack nach Vanille

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	<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 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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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:

L-6203021-15

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"/>	
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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"/>	
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"/>	

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SG (Teig), MB (Füllung)
Menge Palm-öl/fett (in %): 16,40%		Menge Palm-kernöl (in %): 0	Menge Palm-ölderivate (in %): 0
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %): 0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
KAT-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.

E1. Product name: Donut with Cream Filling Vanilla Flavour 70g ready baked

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Deep frozen pastry with cream filling with vanilla flavour

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:

(as delivered):

(in descending order)

Dough: WHEAT flour, palm fat, water, sunflower oil, dextrose, yeast, SOYA flour, MILK whey powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471, E481; skimmed MILK powder, flour treatment agent: E300; colour: E160a. Filling 30%: Water, glucose-fructose syrup, sugar, modified starch, palm fat, WHEAT starch, salt, acidifier: E330, natural flavouring, emulsifier: E435, colours: E171, E160a; preservative: E202. Coating 7.1%: Sugar.

E3b. List of ingredients:

(ready-baked):

(in descending order)

s. 3a

E4. Trace allergens:

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

May contain traces of EGG and NUTS.

		values per 100g		values per portion of g:		70
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1564	375	1095	263	(please enter weight of piece ready-baked) <i>calculated automatically</i>
	fat (g):	23,0		16,1		
	of which saturates (g):	10,0		7,0		
	carbohydrate (g):	36,0		25,2		
	of which sugars (g):	18,0		12,6		
	fibre (g)	1,3		0,9		
	protein (g):	5,8		4,1		
	salt (g):	1,1		0,8		

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 24 pieces

in case of sub-unit - number: _____ pieces

type of sub-unit (bag, tray...)

packaging:

carton

weight: 306 g

material: Corrugated cardboard
outer dimensions: 390x290x102 mm

bag/tray

weight: 16,55 g

material: HDPE
outer dimensions: 630x420 mm

net weight per carton: 1,68 kg

gross weight per carton: 2,01 kg

number of cartons per layer: 8 Stück

number of layers per pallet: 16 Stück

number of cartons per pallet: 128 Stück

weight of whole pallet (excl. pal.): 257,28 kg

pallet height (incl. Palette) 1782 mm (max. 1950mm!!)

interlayers: _____ mm overall

EAN Code (EAN 13): 4020691101547

no interlayers _____ kg overall

E13. BBD:

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: _____ day(s)

Specific information concerning storage after baking:

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