

**1. Produktbezeichnung:** Käsetörtchen 100g, fertig gebacken

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

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011):  
 Rührkuchen mit 75% Quarkmasse, tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

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

Zutaten: 50% SPEISEQUARK (30% Fett i. d. Tr.), Zucker, EIER, WEIZENMEHL, 6% BUTTER, Palmfett, WEIZENSTÄRKE, Salz, natürliches Aroma, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate.

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

siehe 3a.

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

Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

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

75% Quarkmasse, 50% Speisequark, 6% Butter

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizen

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

E450, E500

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

Enthält WEIZEN, EIER, MILCH. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1269	303	1269	303	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		16,0		16,0		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		8,2		8,2		
Kohlenhydrate (g):		31,0		31,0		
davon Zucker (g):		20,0		20,0		
Ballaststoffe (g)		0,3		0,3		
Eiweiß (g):		8,7		8,7		
Salz (g):		0,38		0,4		

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Bei Raumtemperatur: ca. 105 Minuten Im Kühlschrank bei +8 °C: ca. 270 Minuten Nach dem Auftauen 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?  ja  nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	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  
 Palettenhöhe (inkl. Palette)  mm (max. 1950mm!!)

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück  
 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"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="266"/>	Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
	<input type="text"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**14. Stückgewicht, Größe:**

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	TUI 95,5g		
davon Füllung (in g):	TU2 91g	100,0	115,0
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	1,7	2,2	2,7			
Durchmesser (cm):	8,0	8,5	9,0			

## 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
  vorgegartes Produkt  
 ungegartes Produkt
  Fertig gebacken

## 16. Sensorische Merkmale

### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Rundes, goldgelbes Törtchen mit Quarkmassenaufgabe
Innere Beschaffenheit:	feine Porung, weich
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Feiner Backware und Quark

### 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 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 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 
 Lieferscheinnr.

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

**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
Menge Palm-öl/fett (in %): 5		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 %):	<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 checked="" type="checkbox"/>	19
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:	88800161
date of version:	25.11.2019
Page	5

**E1. Product name:**

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ (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)  
Ingredients: 50% curd CHEESE (30% fat in dry matter), sugar, EGGS, WHEAT flour, 6% BUTTER, palm fat, WHEAT starch, salt, natural flavouring, raising agents: diphosphates, sodium carbonates.

**E3b. List of ingredients:**  
**(ready-baked):**  
(in descending order)  
see E3a.

**E4. Trace allergens:**   
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal): fat (g): of which saturates (g): carbohydrate (g): of which sugars (g): fibre (g) protein (g): salt (g):	values per 100g		values per portion of g:		100
				1269	303	1269
		16,0		16,0	} <i>calculated automatically</i>	
		8,2		8,2		
		31,0		31,0		
		20,0		20,0		
		0,3		0,3		
		8,7		8,7		
		0,38		0,4		

**E12. packaging/pallet scheme:**

amount/carton:  pieces      in case of sub-unit - number:  pieces  
type of sub-unit (bag, tray...):

**packaging:**

**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 (EAN 13):       interlayers:  mm overall  
 no interlayers       kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="266"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text"/>	day(s)

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