

1. Produktbezeichnung: Wiesn'brezel mit Knoten, 350g, vorgegart (mit Salzbeipack)

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19012000
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Laugengebäck, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, Wasser, Backmittel [Palmfett, Zucker, Traubenzucker, Emulgatoren E472e*, E322; WEIZENquellmehl, SüßMOLKENpulver, WEIZENmehl, Säureregulator E170, GERSTENmalzextrakt, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme: Alpha-Amylase, Glukose-Oxidase], Hefe, Salz, Sonnenblumenöl, Säureregulator E524. inkl. 1x140g Salzbeipack *pflanzlich

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, Wasser, Backmittel [Palmfett, Zucker, Traubenzucker, Emulgatoren E472e*, E322, WEIZENquellmehl, SüßMOLKENpulver, WEIZENmehl, Säureregulator E170, GERSTENmalzextrakt], Hefe, Salz, Sonnenblumenöl, Säureregulator E524. inkl. 1x140g Salzbeipack *pflanzlich

4. Spurenallergene: EI, SCHALENFRÜCHTEN (MANDEL, HASELNUSS), SESAM, SOJA
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% WEIZENMEHL

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgatoren E472e, E322; Säureregulator E170, E524.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), MILCH (-erzeugnisse). Kann Spuren von EI, SCHALENFRÜCHTEN (MANDEL, HASELNUSS), SESAM und SOJA enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		297
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1123	265	3335	787	<small>(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	2,5		7,4		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,3		3,9		
	Kohlenhydrate (g):	52,0		154,4		
	davon Zucker (g):	1,0		3,0		
	Ballaststoffe (g)	2,0		5,9		
	Eiweiß (g):	7,7		22,9		
	Salz (g): (ohne Salzbeipack)	1,4		4,2		

Art.Nr:	88800279
Versionsdatum:	02.08.2018
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Die Teiglinge aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 25-30 Minuten auftauen lassen, nach Geschmack mit Hagelsalz bestreuen, danach im vorgeheizten Ofen wie folgt 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:			
(Stück)	60x40	60x60	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 (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):

Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="122"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="81"/>	Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
	<input type="text" value="1"/>	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
<input type="text" value="339,5"/>	<input type="text" value="350,0"/>	<input type="text" value="360,5"/>
<input type="text" value="288,6"/>	<input type="text" value="297,5"/>	<input type="text" value="306,4"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
Breite (cm):
Höhe (cm):
Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="22,0"/>	<input type="text" value="23,0"/>	<input type="text" value="24,0"/>			
<input type="text" value="17,0"/>	<input type="text" value="18,0"/>	<input type="text" value="19,0"/>			
<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="2,5"/>	<input type="text" value="3,0"/>			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Weißer Brezelform
Innere Beschaffenheit:	Dicht
Geruch und Geschmack:	arteigener Rohteig

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Goldbraun gebackene Brezelform
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßig gelockert, durchgebacken
Geruch und Geschmack:	arteigen, salzig-laugig, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

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 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 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 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	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, MB
Menge Palm-öl/fett (in %): 0,8		Menge Palm-ölderivate (in %):	
Menge Palm-kernöl (in %):			
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"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<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:	88800279
date of version:	02.08.2018
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, baking agent [palm fat, sugar, dextrose, emulsifiers diacetyl tataric esters of mono- and diglycerids of fatty acids*, lecithin; pregelatinized WHEAT flour, sweet WHEY powder, WHEAT flour, acidity regulator: calcium carbonate, BARLEY malt extract, flour treatment agent ascorbic acid, enzymes: alpha-amylase, glucose-oxidase], yeast, salt, sunflower oil, acidity regulator sodium hydroxide.
*vegetable incl. 140g salt package

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
WHEAT flour, water, baking agent [palm fat, sugar, dextrose, emulsifiers diacetyl tataric esters of mono- and diglycerids of fatty acids*, lecithin; pregelatinized WHEAT flour, sweet WHEY powder, WHEAT flour, acidity regulator: calcium carbonate, BARLEY malt extract], yeast, salt, sunflower oil, acid regulator sodium hydroxide.
*vegetable incl. 2x40g salt package

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:	297
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1123	265	3335,3
	fat (g):	2,5	calculated automati- cally	7,4
	of which saturates (g):	1,3		3,9
	carbohydrate (g):	52,0		154,4
	of which sugars (g):	1,0		3,0
	fibre (g)	2,0		5,9
	protein (g):	7,7		22,9
	salt (g): (without coarse salt):	1,4		4,2
E10: preparation advice: Let the dough pieces thaw for ca. 20 minutes, sprinkle them with coarse salt to your taste, bake them as follows.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 170				
convection oven temperature (°C): 150				
rack oven (minutes): 15				
convection oven time (minutes): 17				

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
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!!)

interlayers: mm overall
 no interlayers kg overall

EAN Code (EAN 13):

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

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