

1. Produktbezeichnung: Powerbrötchen 100g, halbgebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059080
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Weizenmischbrötchen mit getrockneten Karotten und Saaten 10%, halbgebacken, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL (45%), Wasser, ROGGENMEHL (10%), Karotte 7%, SESAME, Leinsamen, Hefe, ROGGENsauerteig (getrocknet), Salz, fragmentiertes SOYABOHNEN, HAFERFLOCKEN, Hirse, ROGGENGETREIDE, ROGGENmalz (geröstet), WEIZEN (zersplitterte), Sonnenblumenkerne, WEIZENGLUTEN, GERSTENmalz, ROGGENmehl (gemälztes), Gewürze, WEIZENsauerteig (getrocknet), GERSTENmehl (gemälzt), Ballaststoffe, WEIZENmehl (gemälzt), Zucker, Glukose (aus WEIZEN).

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

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
 Eier, Schalenfrüchte, Milch, Senf, Sellerie enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 WEIZENMEHL 45%, ROGGENMEHL 10%, getrocknete Karotten 7%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 WEIZENMEHL 78%, ROGGENMEHL 22%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 keine

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN, ROGGEN, HAFER, GERSTE), SESAM, SOJA. Das Produkt kann Spuren von: Eier, Schalenfrüchte, Milch (einschließlich Laktose), Sellerie, Senf enthalten.

9. Nährwertangaben:	Brennwert (KJ / kcal):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		90 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
(fertig gebacken)	Fett (g):	1185	281	1067	253	} <i>automat. Berechnung</i>
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	5,0		4,5		
	Kohlenhydrate (g):	0,7		0,6		
	davon Zucker (g):	47,0		42,3		
	Ballaststoffe (g)	2,5		2,3		
	Eiweiß (g):	4,4		4,0		
	Salz (g):	9,6		8,6		
		1,3		1,2		

Art.Nr:	88800304
Versionsdatum:	10.04.2019
Seite:	2

Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.: 08005555969

10. Zubereitungsanleitung:	Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) auftauen. Ofen auf 230 °C vorheizen. Die Backwaren bei 180-200 °C ca. 8-10 Minuten 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: (Stück)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



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 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:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="273"/>	Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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
96,0	100,0	110,0
85,5	90,0	100,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
11,0	12,0	13,0			
7,0	8,0	9,0			
2,5	3,5	4,5			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt vorgegartes Produkt
 ungartes Produkt (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Rechteckige , braune Kruste mit Topping
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion eingesetzt

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Rechteckige Form, dunkelbraune Kruste mit Topping
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßige Farbe Krume, klein, dünnwandige Porosität, sichtbaren Körner und Karottenstücke
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion eingesetzt

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 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

14237011: 14-Jahr, 237-Tag des Jahres, 011- Nummer der Herstellungslinie

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

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Öko-Kontrollstellennummer:		
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"/>	Welches Halal 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)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> Bodenhaltung			
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> 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.

Art.Nr:	88800304
date of version:	10.04.2019
Page	5

E1. Product name: Ciabatta roll with Carrot 100g, pre-baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059080
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
Wheat-rye roll with dried carrot and grains 10%, prebaked. Deep frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
WHEAT flour (45%), water, RYE flour (10%), carrot 7%, SESAME seeds, linseed, yeast, dried RYE sourdough, salt, fragmented SOYBEAN, OAT flakes, millet, RYE grain, roasted RYE malt, fragmented WHEAT, sunflower seeds, WHEAT GLUTEN, BARLEY malt, malted RYE flour, spices, dried WHEAT sourdough, malted BARLEY flour, fibre, malted WHEAT flour, sugar, glucose (WHEAT).

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)
The product may contain: EGGS, MILK (including LACTOSE), NUTS, CELERY, MUSTARD

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	90		
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1185	281	1066,5		
	fat (g):	5,0	calculated automati- cally	4,5		
	of which saturates (g):	0,7		0,6		
	carbohydrate (g):	47,0		42,3		
	of which sugars (g):	2,5		2,3		
	fibre (g)	4,4		4,0		
	protein (g):	9,6		8,6		
	salt (g):	1,3		1,2		
	E10: preparation advice:					
	Put the frozen product on a baking sheet and let them thaw at an ambient temperature. Pre-heat the oven up to 230°C and bake the product according to the following baking temperatures and times.					
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no						
rack oven temperature (°C): 0						
convection oven temperature (°C): 180 - 200						
rack oven (minutes): 8-10						
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: 80 pieces in case of sub-unit - number: 0 pieces
type of sub-unit (bag, tray...)

packaging:
carton weight: 650 g material: Paper
outer dimensions: 593x393x250 mm
bag/tray weight: 31,8 g material: HDPE Foil
outer dimensions: 590*240*860 mm

net weight per carton: 8 kg gross weight per carton: 8,7 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet: 28 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 243,6 kg
pallet height (incl. Palette) 1900 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691603041 interlayers: 0 mm overall
EAN Code box: 4020691103046 no interlayers 0 kg overall

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days
(values are Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 273 days
taken mainly After defrosting, at room temperature: 1 day(s)
from page 2) After baking, at room temperature: 1 day(s)

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