

Art.Nr:	88800394
Versionsdatum:	05.06.2018
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011):

Dinkelgebäck, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

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

DINKELWEIZENMEHL 56%, Wasser, Kürbiskerne, Leinsamen, DINKELWEIZENVOLLKORNMEHL 2%, Hefe, Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz (Natriumchlorid, Kaliumiodid), Reismehl, Dextrose.

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

DINKELWEIZENMEHL 56%, Wasser, Kürbiskerne, Leinsamen, DINKELWEIZENVOLLKORNMEHL 2%, Hefe, Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz (Natriumchlorid, Kaliumiodid), Reismehl, Dextrose.

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

Kann Spuren von MILCH, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, SESAM enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

56 % Dinkelweizenmehl
2 % Dinkelweizenvollkornmehl

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100 % Dinkelweizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

--

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Dinkelweizen). Kann Spuren von MILCH, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, SESAM enthalten.

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal): Fett (g): davon gesättigte Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g) Eiweiß (g): Salz (g):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		80 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		991	237	793	190	} <i>automat. Berechnung</i>
		3,3		2,6		
		0,5		0,4		
		42,2		33,8		
		0,4		0,3		
		3,4		2,7		
		7,4		5,9		
		1,3		1,0		

Art.Nr:	88800394
Versionsdatum:	05.06.2018
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten auftauen lassen
Gefrorene Brötchen auf Backbleche ablegen und im vorgeheizten Ofen mit Schwaden 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 (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:	<input type="text" value="16"/>	<input type="text" value="24"/>	<input type="text" value="32"/>
(Stück)	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!!)

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN Code (EAN 13):

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" value="800"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="32"/>
---	----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: Tage

Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach Tage

dem Auftauen, bei Raumtemperatur: 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:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="80,0"/>	<input type="text" value="85,0"/>	<input type="text" value="90,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="75,0"/>	<input type="text" value="80,0"/>	<input type="text" value="85,0"/>

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="9,0"/>	<input type="text" value="11,5"/>	<input type="text" value="14,0"/>	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="13,5"/>
<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="8,0"/>	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="8,0"/>	<input type="text" value="8,5"/>
<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="4,8"/>	<input type="text" value="5,5"/>	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="4,8"/>	<input type="text" value="5,5"/>

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuz)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: Weiche vorgebackene Kruste, gleichmäßig, weiß bis hell braun, 1 x gerade geschnitten
 Innere Beschaffenheit: Weiche Krume, feine regelmäßige Porung, mit Leinsamen und Kürbiskerne
 Geruch und Geschmack: Frisch, Arttypisch Dinkelbaguette

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: Knusprig gebackene Kruste, gleichmäßig, braun, 1 x gerade geschnitten
 Innere Beschaffenheit: Weiche Krume, feine regelmäßige Porung, mit Leinsamen und Kürbiskerne
 Geruch und Geschmack: Frisch, Arttypisch Dinkelbaguette

Können bspw. Olivensteine, Kirschkkerne 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 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	<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:

Produktionsdatum / Liniennummer / abfüllzeit Karton/ reifolgnummer Karton
 Beispiel: 13/06/16 L 9 12:12 0001

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-vegetari:	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %):		Menge Palm-kernöl (in %):	Menge Palm-ölderivate (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 type="checkbox"/>	
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.

Art.Nr:	88800394
date of version:	05.06.2018
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)

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

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

E9. Nutritional values: (ready-baked)		values per 100g		values per portion of g:		80 <small>(please enter weight of piece ready-baked)</small>
energy (kJ / kcal):		991	273	793	218	<i>calculated automatically</i>
fat (g):		3,3		2,6		
of which saturates (g):		0,5		0,4		
carbohydrate (g):		42,2		33,8		
of which sugars (g):		0,4		0,3		
fibre (g)		3,4		2,7		
protein (g):		7,4		5,9		
salt (g):		1,3		1,0		

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" value="270"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="2"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)

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