

**1. Produktbezeichnung:** Johannisbeer-Streuseltaler 170g, fertig gebacken

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059070  
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Hefeteiggebäck mit 15% roten Johannisbeeren und 33% Streuseln, fertig gebacken, aprikotiert, glasiert, tiefgefroren  
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENmehl, 15% rote Johannisbeeren, Margarine [Palmfett, Wasser, Salz, Emulgator E471\*, Säureregulator E330], Zucker, Fondant [Zucker, Glukosesirup, Wasser], Wasser, Hefe, Fruktose-Glukosesirup, Aroma, Palmfett, VollEipulver, Salz, 5% Aprikosenmark, Backtriebmittel E500, E450; Maisstärke, Geliermittel E440, Säureregulator E330, Konservierungsmittel E202, Farbstoff E160a. \*pflanzlich

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

s.3.a.

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

MILCH, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SOJA, SESAM

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

15% rote Johannisbeeren, 33% Streusel

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100 % WEIZEN

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


Emulgator E471, Säureregulator E330, Geliermittel E440, Konservierungsmittel E202, Backtriebmittel E500, E450; Farbstoff E160a.

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), Ei(-erzeugnisse). Mit Konservierungsmittel, mit Farbstoff. Kann Spuren von MILCH, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SOJA und SESAM enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		170
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1410	335	2397	570	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	11,7		19,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	6,1		10,4		
	Kohlenhydrate (g):	51,5		87,6		
	davon Zucker (g):	19,2		32,6		
	Ballaststoffe (g)	1,9		3,2		
	Eiweiß (g):	5,2		8,8		
	Salz (g):	0,5		0,9		

Art.Nr:	88800495
Versionsdatum:	06.07.2018
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Das Produkt ist fertig gebacken. Aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 25-30 Minuten auftauen lassen.
	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? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<b>11. Produktbild</b> (fertig gebacken)
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>	
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>	
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>	
Blechbelegung: (Stück)	
Backprogramm:	

<b>12. Verpackung / Palettschema:</b>	
Menge je Karton: <input type="text" value="32"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1"/> Stück
Verpackung: <b>Karton</b>	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>
Gewicht: <input type="text" value="397"/> g	Material: <input type="text" value="Wellkarton,blau-weiß"/>
<b>Beutel/Tray</b>	Außenmaße: <input type="text" value="590x390x135"/> mm
Gewicht: <input type="text" value="24"/> g	Material: <input type="text" value="PE Folie+4 Stück 400x600 mm Backpapier"/>
Außenmaße: <input type="text" value="960x670"/> mm	
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,44"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="5,885"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="12"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="48"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="285,14"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette): <input type="text" value="1810"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691104951"/>	Zwischenlagen: <input type="text" value="40"/> mm insgesamt
	<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value="2,66"/> 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):
---	----------------------------------

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="244"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: <input type="text"/>			
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)			

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="161,5"/>	<input type="text" value="170,0"/>	<input type="text" value="178,5"/>			
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):						
Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!						
Länge (cm): Breite (cm): Höhe (cm): Durchmesser (cm):	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="4,0"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="13,0"/>	<input type="text" value="14,0"/>	<input type="text" value="17,0"/>

Art.Nr:	88800495
Versionsdatum:	06.07.2018
Seite:	3

## 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

## 16. Sensorische Merkmale

### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Goldbraun gebackene Talerform mit Streusel und roten Johannisbeeren bestreut, glasiert

Innere Beschaffenheit:

Gleichmäßig gelockert und durchgebacken

Geruch und Geschmack:

Süß, leicht vanillig, ohne Fremdgeschmack und Fremdgeruch

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	It. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasani-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 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 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
Menge Palm-öl/fett (in %): 10,8		Menge Palm-kernöl (in %):	Menge Palm-ölderivate (in %): 0,007
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anteil Kakao (in %):			
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,4
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:	88800495
date of version:	06.07.2018
Page	5

**E1. Product name:** Pastry with crumble and red currants 150g, baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059070  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011):  
Yeast pastry with 15% red currants and 33% crumble, baked, with apricot icing and sugar glaze, deep frozen  
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**  
**(as delivered):**  
(in descending order)  
WHEAT flour, 15% red currants, margarine [palm fat, water, salt, emulsifier E471\*, acidity regulator E330], sugar, fondant [sugar, glucose syrup, water], water, yeast, fructose-glucose syrup, flavour, palm fat, whole EGG powder, salt, 5% apricot pulp, raising agents E500, E450; corn starch, gelling agent E440, acidity regulator E330, preservative E202, color E160.  
\*vegetable

**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)  
May contain traces of MILK, NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS), SOYA and SESAME.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	170
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1410	335	2397,0
	fat (g):	11,7	calculated automati- cally	569,5
	of which saturates (g):	6,1		19,9
	carbohydrate (g):	51,5		10,4
	of which sugars (g):	19,2		87,6
	fibre (g)	1,9		32,6
	protein (g):	5,2		3,2
	salt (g):	0,5		8,8
				0,9

**E10: preparation advice:**  
Take out of packaging and defrost at room temperature for 25-30 minutes.

Bake with steam?  yes  no

rack oven temperature (°C):	0
convection oven temperature (°C):	0
rack oven (minutes):	0
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: 32 pieces in case of sub-unit - number: 1 pieces  
type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**

<b>carton</b>	weight: 397 g	material: cardboard	outer dimensions: 590x390x135 mm
<b>bag/tray</b>	weight: 24 g	material: PE foil + 4 pcs 400x600 mm baking paper	outer dimensions: 960x670 mm

net weight per carton: 5,44 kg gross weight per carton: 5,885 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 12 Stück  
number of cartons per pallet: 48 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 285,14 kg  
pallet height (incl. Palette): 1810 mm (max. 1950mm!!)

interlayers: 40 mm overall  
 no interlayers 2,66 kg overall

EAN Code (EAN 13): 4020691104951

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	244	days
After defrosting, at room temperature:	1	day(s)
After baking, at room temperature:	0	day(s)

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