

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
				1410	335	2397
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):					} <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):			19,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):			10,4		
	Kohlenhydrate (g):			87,6		
	davon Zucker (g):			32,6		
	Ballaststoffe (g)			3,2		
	Eiweiß (g):			8,8		
	Salz (g):			0,9		

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, 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 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"/>	
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:	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
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1410	335	2397,0
	fat (g):	11,7	calculated automati- cally	19,9
	of which saturates (g):	6,1		10,4
	carbohydrate (g):	51,5		87,6
	of which sugars (g):	19,2		32,6
	fibre (g)	1,9		3,2
	protein (g):	5,2		8,8
	salt (g):	0,5		0,9
E10: preparation advice: Take out of packaging and defrost at room temperature for 25-30 minutes.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> 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
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)		
carton	weight:	397	g	material:	cardboard
				outer dimensions:	590x390x135
				mm	
bag/tray	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!!)			
EAN Code (EAN 13):	4020691104951		interlayers:	40	mm overall
			<input type="checkbox"/> no interlayers	2,66	kg overall

E13. BBD:

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

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