

1. Produktbezeichnung: Eiweiß Abendbrot 430g, halbgebacken

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

Zolltarifnummer: _____

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Eiweißbrot mit 26,2% Eiweiß, halbgebacken, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 Backmischung (Proteinmischung [WEIZENEIWEISS, SOJAEIWEISS], WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENKLEIE, Sonnenblumenkerne, SOJAMEHL, Speisesalz, Apfelfaser, geröstetes GERSTENMALZMEHL), Wasser, Leinsaat, SOJASCHROT, SESAM, Hefe, Sonnenblumenkerne.

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

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
 Ei, Milch, Schalenfrüchten, Lupinen, Sellerie und Senf.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 26,2% Eiweiß

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 55,7% Sojamehl/Sojaschrot, 44,3% Weizenvollkornmehl/Weizenkleie
(Sojaanteil hier angegeben, da relevant für diese Backware)

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, GERSTE), SESAM und SOJAerzeugnisse.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		400 <small>(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Brennwert (KJ / kcal):		1191	286	4764	1144	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		14,1		56,4		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		1,5		6,0		
Kohlenhydrate (g):		8,8		35,2		
davon Zucker (g):		1,0		4,0		
Ballaststoffe (g)		9,3		37,2		
Eiweiß (g):		26,2		104,8		
Salz (g):		1,3		5,2		

10. Zubereitungsanleitung: Die halbgebackenen Brote abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 40 Min. auftauen lassen und mit Schwaden schieben. Am Ende der Backzeit für ca. 4 Minuten den Abzug öffnen.

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:



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 Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

Palettenhöhe (inkl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

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="300"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="210"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	420,0	430,0	440,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):	390,0	400,0	410,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	14,0	15,0	16,0	14,0	15,0	16,0
Durchmesser (cm):	8,5	9,0	9,5	8,5	9,0	9,5

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Teigling rund, Dosenform, Farbe: Braun, bestreut
Innere Beschaffenheit:	bräunliche Krume
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, ohne Fremdaroma

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rund, Dosenform, bestreut, Farbe: Braun
Innere Beschaffenheit:	lockere bräunliche Krume
Geruch und Geschmack:	frisch, saftig

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 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 checked="" 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:

tt.mm.jjjj

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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?	<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 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:	88800503
date of version:	23.10.2018
Page	5

E1. Product name: Protein Evening Bread 430g, pre-baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 0
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Protein bread with 26.2% protein, deep frozen

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
Baking mixture (protein mixture [WHEAT PROTEIN, SOY PROTEIN], WHOLE WHEAT FLOUR, WHEAT BRAN, sunflower seeds, SOY FLOUR, cooking salt, apple fibre, BARLEY MALT FLOUR roasted), water, linseed, SOY GRAIN, SESAME, yeast, sunflower seeds.

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 eggs, milk, peel fruits, lupines, celery and mustard.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	400
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1191	286	4764,0
	fat (g):	14,1	calculated automatically	56,4
	of which saturates (g):	1,5		6,0
	carbohydrate (g):	8,8		35,2
	of which sugars (g):	1,0		4,0
	fibre (g)	9,3		37,2
	protein (g):	26,2	104,8	
	salt (g):	1,3	5,2	
	E10: preparation advice:			
The pre-baked bread has to be defrosted at room temperature for about 40 minutes and then be baked with steam. At the end of baking time, open flap for about 4 minutes.				
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 200				
convection oven temperature (°C): 180				
rack oven (minutes): 20				
convection oven time (minutes): 20				

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: 14 pieces in case of sub-unit - number: 1 pieces
type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:

carton weight: 700 g material: corrugated cardboard
outer dimensions: 590 x 400 x 140 mm

bag/tray weight: 25 g material: polyethylene
outer dimensions: 580+235x840x0,013 mm

net weight per carton: 6,02 kg gross weight per carton: 6,745 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 11 Stück
number of cartons per pallet: 44 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 296,78 kg
pallet height (incl. Palette): 1690 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code (EAN 13): 4020691105033 interlayers: no interlayers mm overall kg overall

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 300 days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 210 days
After defrosting, at room temperature: 0 day(s)
After baking, at room temperature: 2 day(s)

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