

| | |
|----------------|------------|
| Art.Nr: | 88800519 |
| Versionsdatum: | 13.05.2019 |
| Seite: | 1 |

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

1. Produktbezeichnung: Knusperstick mit Mohn 150g, vorgegart

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Plunderteigebäck mit 23% Pizzasaucefüllung, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENmehl, Wasser, Margarine [Palmfett, Wasser, Salz, Emulgator E471*, Säureregulator E330], Tomatenpüree, GOUDA KÄSE 48% Fett i.Tr. [(MILCH, Salz, Starterkulturen, Lab**), Maisstärke, Konservierungsstoff E202], ROGGENmehl, 2% Mohn, Maisflockenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Pizzasaucepulver [30% Tomatenpulver, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke E1414, Salz, Maltodextrin, Gewüze (gemahlen), Paprikamark (getrocknet), Aroma, Säuerungsmittel E330], SOJAmehl, SüßMOLKENpulver, modifizierte Maisstärke E1422, Säuerungsmittel E260, Sauerteigpulver [ROGGENmehl, ROGGENsauerteig (getrocknet) [ROGGENmehl, Wasser, Starterkulturen], Säureregulatoren E270, E300], MILCHEIWEIß, Paprika rosenscharf, Trennmittel E170, weißer Pfeffer, Stabilisator E450, Emulgatoren* E322 (SOJA), E472e; Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme: Hemicellulase, Lipase, Amylase), Sonnenblumenöl, Farbstoff E160a. *pflanzlich **mikrobiell

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

WEIZENmehl, Wasser, Margarine [Palmfett, Wasser, Salz, Emulgator E471*, Säureregulator E330], Tomatenpüree, GOUDA KÄSE 48% Fett i.Tr. [(MILCH, Salz, Starterkulturen, Lab**), Maisstärke, Konservierungsstoff E202], ROGGENmehl, 3% Mohn, Maisflockenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Pizzasaucepulver [30% Tomatenpulver, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke E1414, Salz, Maltodextrin, Gewüze (gemahlen), Paprikamark (getrocknet), Aroma, Säuerungsmittel E330], SOJAmehl, SüßMOLKENpulver, modifizierte Maisstärke E1422, Säuerungsmittel E260, Sauerteigpulver [ROGGENmehl, ROGGENsauerteig (getrocknet) (ROGGENmehl, Wasser, Starterkulturen), Säureregulatoren E270, E300], MILCHEIWEIß, Paprika rosenscharf, Trennmittel E170, weißer Pfeffer, Stabilisator E450, Emulgatoren* E322 (SOJA), E472e; Rapsöl, Sonnenblumenöl, Farbstoff E160a. *pflanzlich **mikrobiell

4. Spurenallergene: EIER, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SESAM
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)


5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 23 % Pizzasaucefüllung

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 88 % WEIZENMEHL, 12 % ROGGENMEHL

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgatoren E471, E 472e, E322 (SOJA); modifizierte Maisstärke E1422, Trennmittel E170, Säureregulator E270, E300, E330; Säuerungsmittel E330, E260; Farbstoff E160a, Stabilisator E450, modifizierte Kartoffelstärke E 1414, Konservierungsmittel E202

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe) Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Roggen), MILCH (-erzeugnisse), SOJA. Mit Konservierungsstoff, mit Farbstoff. Kann Spuren von EI, SCHALENFRÜCHTEN (MANDEL, HASELNUSS) und SESAM enthalten.

| 9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small> | Angaben pro 100g | Angaben pro Portion von g: | | 129,2 <small>(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)</small> |
|---|------------------|----------------------------|------|---|
| | | 1280 | 305 | |
| Brennwert (KJ / kcal): | 1280 | 305 | 1654 | 394 |
| Fett (g): | 12,5 | | 16,2 | } <i>automat. Berechnung</i> |
| davon gesättigte Fettsäuren (g): | 6,4 | | 8,3 | |
| Kohlenhydrate (g): | 37,8 | | 48,8 | |
| davon Zucker (g): | 2,5 | | 3,2 | |
| Ballaststoffe (g) | 2,0 | | 2,6 | |
| Eiweiß (g): | 9,4 | | 12,1 | |
| Salz (g): | 1,6 | | 2,1 | |

| | |
|---|--|
| 10. Zubereitungsanleitung: | Die Teiglinge aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 25-30 Minuten auftauen lassen und wie folgt 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? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | 11. Produktbild (fertig gebacken)  |
| Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="180"/> | |
| Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="165"/> | |
| Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="20"/> | |
| Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="25"/> | |
| Blechbelegung: (Stück) | |
| Backprogramm: | |

| | |
|--|---|
| 12. Verpackung / Palettschema: | |
| Menge je Karton: <input type="text" value="35"/> Stück | Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1"/> Stück |
| Verpackung: Karton Gewicht: <input type="text" value="300"/> g | Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/> |
| Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="20"/> g | Material: <input type="text" value="Wellkarton,(blau-weiß)"/> mm |
| | Außenmaße: <input type="text" value="402x270x182"/> mm |
| | Material: <input type="text" value="LDP - Folie"/> mm |
| | Außenmaße: <input type="text" value="690x700"/> mm |
| Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,25"/> kg | Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="5,574"/> kg |
| Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="9"/> Stück | Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="10"/> Stück |
| Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="90"/> Stück | Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="504,32"/> kg |
| Palettenhöhe (inkl.Palette) <input type="text" value="2010"/> mm (max. 1950mm!!) | |
| EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691105194"/> | 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): |
|---|----------------------------------|

| | | | |
|---|--|----------------------------------|--------|
| 13. MHD: | Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: | <input type="text" value="365"/> | Tage |
| | Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: | <input type="text" value="243"/> | Tage |
| | Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: | <input type="text"/> | Tag(e) |
| | Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: | <input type="text" value="1"/> | Tag(e) |
| Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: <input type="text"/> | | | |
| (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C) | | | |

| | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
| 14. Stückgewicht, Größe: | Toleranzen | | |
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Einzelstück gesamt (in g): | <input type="text" value="142,5"/> | <input type="text" value="150,0"/> | <input type="text" value="157,5"/> |
| davon Füllung (in g): | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| davon Dekor (in g): | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Ausbackgewicht (in g): | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| | Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern! | | |
| | im Anlieferzustand | | |
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Länge (cm): | <input type="text" value="18,5"/> | <input type="text" value="20,0"/> | <input type="text" value="21,5"/> |
| Breite (cm): | <input type="text" value="3,5"/> | <input type="text" value="4,5"/> | <input type="text" value="5,5"/> |
| Höhe (cm): | <input type="text" value="3,0"/> | <input type="text" value="3,5"/> | <input type="text" value="4,0"/> |
| Durchmesser (cm): | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| | fertig gebacken | | |
| | 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"/> |

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

| | |
|------------------------|--|
| Äußere Beschaffenheit: | Hellfarbige Stangenform mit Pizzasaucefüllung, mit Mohn bestreut |
| Innere Beschaffenheit: | Fest, durchgefroren |
| Geruch und Geschmack: | arteigener Rohteig |

fertig gebacken

| | |
|------------------------|--|
| Äußere Beschaffenheit: | Goldbraun gebackenes Produkt, mit Mohn bestreut |
| Innere Beschaffenheit: | gleichmäßig gelockert, durchgebacken |
| Geruch und Geschmack: | Tomatengeschmack, Käsegeschmack, gewürzig, 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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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 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 %): 7,65 | | Menge Palm-kernöl (in %): | Menge Palm-ölderivate (in %): 0,05 |
| 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: | 88800519 |
| date of version: | 13.05.2019 |
| Page | 5 |

E1. Product name:

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:**

(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)

WHEAT flour, water, margarine [palm fat, water, salt, emulsifier E471*, acidity regulator E330], tomato pulp, GOUDA CHEESE 48% fat in dry matter [MILK, salt, starter cultures, rennet**), corn starch, preservative E202], RYE flour, 2% poppy seeds, corn flake flour, yeast, sugar, salt, pizza sauce powder [30% tomato powder, sugar, modified potato starch E1414, salt, maltodextrin, spices (milled), pepper paste (dried), flavor, acid E330], SOY flour, sweet WHEY powder, modified corn starch E1422, acid E260, sour dough powder [RYE flour, RYE sour dough (dried) [RYE flour, water, starter cultures], acidity regulators E270, E300], MILK protein, hot paprika powder, release agent E170, white pepper, stabilizer E450, emulsifiers* E322 (SOY), E472e; rapeseed oil, flour treatment agent E300, enzymes: hemicellulase, lipase, amylase], sunflower oil, color E160a. *vegetable **microbial

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

WHEAT flour, water, margarine [palm fat, water, salt, emulsifier E471*, acidity regulator E330], tomato pulp, GOUDA CHEESE 48% fat in dry matter [MILK, salt, starter cultures, rennet**), corn starch, preservative E202], RYE flour, 2% poppy seeds, corn flake flour, yeast, sugar, salt, pizza sauce powder [30% tomato powder, sugar, modified potato starch E1414, salt, maltodextrin, spices (milled), pepper paste (dried), flavor, acid E330], SOY flour, sweet WHEY powder, modified corn starch E1422, acid E260, sour dough powder [RYE flour, RYE sour dough (dried) [RYE flour, water, starter cultures], acidity regulators E270, E300], MILK protein, hot paprika powder, release agent E170, white pepper, stabilizer E450, emulsifiers* E322 (SOY), E472e; rapeseed oil, sunflower oil, color E160a. *vegetable **microbial

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

| (values are taken from page 1) | | values per 100g | values per portion of g: | 129,2 | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------|----------------------------------|--------|--|---------------------------------|--|--|--|------------------|---|-----------------------------|-----|-----------------------------------|-----|----------------------|----|---------------------------------|
| E9. Nutritional values: (ready-baked) | energy (kJ / kcal): | 1280 | 305 | 1653,8 | | | | | | | | | | | | | | |
| | fat (g): | 12,5 | calculated automati- cally | 16,2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | of which saturates (g): | 6,4 | | 8,3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | carbohydrate (g): | 37,8 | | 48,8 | | | | | | | | | | | | | | |
| | of which sugars (g): | 2,5 | | 3,2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | fibre (g) | 2,0 | | 2,6 | | | | | | | | | | | | | | |
| | protein (g): | 9,4 | 12,1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | salt (g): | 1,6 | 2,1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <tr> <td colspan="2">E10: preparation advice:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Take out of packaging and defrost for 25-30 minutes at room temperature, then bake as follows.</td> </tr> <tr> <td>Bake with steam?</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no</td> </tr> <tr> <td>rack oven temperature (°C):</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>convection oven temperature (°C):</td> <td>165</td> </tr> <tr> <td>rack oven (minutes):</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>convection oven time (minutes):</td> <td>25</td> </tr> </table> | | | | | E10: preparation advice: | | Take out of packaging and defrost for 25-30 minutes at room temperature, then bake as follows. | | Bake with steam? | <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no | rack oven temperature (°C): | 180 | convection oven temperature (°C): | 165 | rack oven (minutes): | 20 | convection oven time (minutes): |
| E10: preparation advice: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Take out of packaging and defrost for 25-30 minutes at room temperature, then bake as follows. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bake with steam? | <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| rack oven temperature (°C): | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| convection oven temperature (°C): | 165 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| rack oven (minutes): | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| convection oven time (minutes): | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: 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!!)

interlayers: mm overall
 no interlayers kg overall

EAN Code (EAN 13):

E13. BBD:

| | | |
|--|----------------------------------|--------|
| BBD overall, from production on, min. -18°C: | <input type="text" value="365"/> | days |
| (values are taken mainly from page 2) | <input type="text" value="243"/> | days |
| Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | <input type="text" value="0"/> | day(s) |
| After defrosting, at room temperature: | <input type="text" value="1"/> | day(s) |
| After baking, at room temperature: | | |

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