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

Spezifikation

Art.Nr:	**88800529**
Versionsdatum:	03.07.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Laugenbrötchen 90 g, vorgegart (inkl. Salzbeipack)

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19012000
(vom **Kunden** selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:** Laugengebäck, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Palmfett, Salz, Sonnenblumenöl, Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, Emulgator E472e*, SüßMOLKENpulver, Emulgator E322, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), WEIZENquellstärke, Stabilisator E341, Säureregulator E170, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme: Alpha-amylase, Glucose-Oxidase, Protease, Xylanase, Hemicellulase, Amyloglucosidase; GERSTENmalzextrakt getrocknet, WEIZENkleber, inaktivierte Hefe, Säureregulator E524. inkl. 140g Salz *pflanzlich

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

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Palmfett, Salz, Sonnenblumenöl, Zucker, Dextrose, WEIZENquellmehl, Emulgator E472e*, SüßMOLKENpulver, Emulgator E322, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), WEIZENquellstärke, Stabilisator E341, Säureregulator E170, GERSTENmalzextrakt getrocknet, WEIZENkleber, inaktivierte Hefe, Säureregulator E524. inkl. 140g Salz *pflanzlich

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% WEIZEN

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgatoren E472e, E322; Säureregulatoren E170, E524; Stabilisator E341

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, GERSTE), MILCH (-erzeugnisse). Kann Spuren von EI, SCHALENFRÜCHTEN (MANDEL, HASELNUSS), SESAM und SOJA.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		76
Brennwert (KJ / kcal):	1182	279	898	212	(bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	3,6		2,7		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,4		1,1		
Kohlenhydrate (g):	52,9		40,2		
davon Zucker (g):	1,8		1,4		
Ballaststoffe (g)	2,1		1,6		
Eiweiß (g):	7,7		5,9		
Salz (g):	1,4		1,1		

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

Spezifikation

Art.Nr:	**88800529**
Versionsdatum:	03.07.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Die Teiglinge ca. 20 Minuten auftauen lassen, mit Hagelsalz bestreuen und so 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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☐ ja ☑ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	210-230
Temperatur Heißluftofen (°C):	150-170
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	15
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	17

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60
Backprogramm:			

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton:	70	Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl:	1	Stück
			Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)	PE Beutel	

Verpackung:

Karton	Gewicht:	300	g	Material:	Wellkarton (blau-weiß)
				Außenmaße:	402x270x182 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	34	g	Material:	LDPE-Folie
				Außenmaße:	670x580 mm

Nettogewicht je Karton:	6,3	**kg**	Bruttogewicht je Karton:	6,774	**kg**
Anzahl Kartons pro Lage:	9	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	10	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	90	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	612,32	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	2010	mm (**max. 1950mm!!**)			
EAN-Code Transit (nur für intern):	4020691605298		Zwischenlagen:	40	mm insgesamt
EAN-Code Karton:	4020691105293		☐ keine vorhanden	2,66	kg insgesamt

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	122	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	91	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	0	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	1	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):	85,5	90,0	94,5
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):	71,9	76,5	80,3

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):				2,0	3,0	4,0
Durchmesser (cm):				5,0	6,0	7,0

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

☐ Halb- / vorgebackenes Produkt ☑ vorgegartes Produkt

☐ ungegartes Produkt (roh/backfertig) ☐ fertig gebackenes Produkt ☐ fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Weiße Brötchenform, geschnitten
Innere Beschaffenheit:	Dicht
Geruch und Geschmack:	Arttypisch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Goldbraune gebackene Brezelform, am Schnitt weiß
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßig gelockert, durchgebacken
Geruch und Geschmack:	arteigen, salzig-laugig, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

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	lt. 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	☑	☐
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☑	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

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**	**Welches Bio Siegel?**
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
	Öko-Kontrollstellennummer:		
Für vegane* Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	☑	☐	**Welches Halal Siegel?**
Halal-Zertifizierung?	☐	☑	
Für muslime 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)	☐	☑	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (…) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (…) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☑ **Ja**	☐ **Nein**	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	☐ IP ☐ SG ☑ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	1,3	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ **Ja**	☐ **Nein**	**Anteil Kakao (in %)**
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch ☐ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung			
☐ Käfighaltung ☐ Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	☐ Ja	☐ Nein	

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.

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

Specification

Art.Nr:	**88800529**
date of version:	03.07.2019
Page	5

E1. Product name: Lye roll, 90 g, pre-prooved (incl. coarse salt)

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19012000
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food
(according to EU VO 1169/2011): Lye product, pre- proved, deep-frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (*as delivered*):
(in descending order)

WHEAT flour, water, yeast, palm fat, salt, sunflower oil, sugar, dextrose, pregelatinized WHEAT flour, emulsifier E472e*, sweet WHEY powder, emulsifier E322, malt flour (BARLEY, WHEAT), pregelatinized WHEAT starch, stabilizer E341, acid regulator E170, flour treatment agent E300), enyzmes: alpha-amylase, glucoseoxidase, protease, xylanase, hemicellulase, amyloglucosidase, BARLEY malt extract, WHEAT gluten, inactive yeast, acidity regulator E524, incl. 140g salt.
*vegetable

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

WHEAT flour, water, yeast, palm fat, salt, sunflower oil, sugar, dextrose, pregelatinized WHEAT flour, emulsifier E472e*, sweet WHEY powder, emulsifier E322, malt flour (BARLEY, WHEAT), pregelatinized WHEAT starch, stabilizer E341, acid regulator E170, BARLEY malt extract, WHEAT gluten, inactive yeast, acidity regulator E524. incl. 140g salt. *vegetable

E4. Trace allergens: May contain traces of EGG, NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS), SESAME, SOYA
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

E9. Nutritional values: (ready-baked)
(values are taken from page 1)

	values per 100g		values per portion of g:	76
energy (kJ / kcal):	1182	279	898,3	212,0
fat (g):	3,6	calculated automatically	2,7	
of which saturates (g):	1,4		1,1	
carbohydrate (g):	52,9		40,2	
of which sugars (g):	1,8		1,4	
fibre (g)	2,1		1,6	
protein (g):	7,7		5,9	
salt (g):	1,4		1,1	

E10: preparation advice:
Let the dough pieces thaw for ca. 20 minutes, sprinkle them and bake them as follows.

Bake with steam? ☐ yes ☑ no

rack oven temperature (°C):	210-230
convection oven temperature (°C):	150-170
rack oven (minutes):	15
convection oven time (minutes):	17

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

packaging:

carton weight: 300 g
material: cardboard (blue-white)
outer dimensions: 402x270x182 mm

bag/tray weight: 34 g
material. LDPE-Folie
outer dimensions: 670x580 mm

net weight per carton: 6,3 **kg**
gross weight per carton: 6,774 **kg**

number of cartons per layer: 9 Stück
number of layers per pallet: 10 Stück
number of cartons per pallet: 90 Stück
weigth of whole pallet (excl. pal.): 612,32 **kg**
pallet height (incl.Palette) 2010 mm (**max. 1950mm!!**)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691605298
EAN Code box: **4020691105293**

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

E13. BBD: *(values are taken mainly from page 2)*

BBD overall, from production on, min. -18°C:	122	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	91	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

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