

1. Produktbezeichnung: Premium Schokomuffin 110g, fertig gebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):
 Rührkuchen mit 4,8% Schokolade und 4,8% Milkschokolade, fertig gebacken, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

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

Teig: Wasser, Zucker, Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Schokolade (4,8%) [Zucker, Kakaomasse 0,4%, Kakaobutter 0,1%, Emulgator: E322 (SOJA); natürliches Vanillearoma]; Milkschokolade (4,8%) [Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter 0,1%, Kakaomasse 0,1%, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA); natürliches Vanillearoma], modifizierte Stärke: E1412; VOLLEIPULVER, mageres Kakaopulver 2,7%, Maisstärke, Backtriebmittel: E450, E500; Feuchthaltemittel: E420; Kokosfett (enthält MILCHEIWEIß); Emulgator: E471; Dextrose, EIGELB, Salz, WEIZENSTÄRKE, Stabilisator: E415. Füllung 17%: Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume, Shea, Raps), mageres Kakaopulver 4,5%, SÜßMOLKENPULVER, Emulgator: E322 (SOJA); natürliches Aroma.

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

s. 3a

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 4,8% Schokolade und 4,8% Milkschokolade im Teig, 17% Füllung

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgatoren: E471, E322. Stabilisator: E415. Modifizierte Stärke: E1412. Backtriebmittel: E450, E500. Feuchthaltemittel: E420.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), EI (-erzeugnisse), MILCH (-erzeugnisse) SOJA. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
 (zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		110 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1542	369	1696	406	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		23,0		25,3		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		5,6		6,2		
Kohlenhydrate (g):		33,0		36,3		
davon Zucker (g):		19,0		20,9		
Ballaststoffe (g)		2,1		2,3		
Eiweiß (g):		5,2		5,7		
Salz (g):		0,5		0,6		

Art.Nr:	88800536
Versionsdatum:	18.07.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Auftauen 30-45 Minuten.
	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 / Palettschema:

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

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

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

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):	<input type="text" value="1,3"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text"/>
---	----------------------------------	----------------------------------	----------------------

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="180"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	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):	103,0	110,0	117,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	6,0	7,0	8,0			
Durchmesser (cm):	6,0	7,0	8,0			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Braun schokoladig mit Schokoladenstückchen
Innere Beschaffenheit:	Dunkelbraun
Geruch und Geschmack:	intensiv nach Schokolade

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

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 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 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 type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Sellarisalz)	<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:

L-6203021-15

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instituto Halal
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	RSPO (MB)
Menge Palm-öl/fett (in %): 1,4		Menge Palm-kernöl (in %): 0	Menge Palm-ölderivate (in %): 0
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %): 7,8	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3,1
Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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.

E1. Product name: Premium chocolate muffin 110g, ready-baked

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food Muffin with 4.8% chocolate and 4.8% milk chocolate, baked and frozen

(according to EU VO 1169/2011):

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:

(as delivered):
(in descending order)

Dough: Water, sugar, sunflower oil, WHEAT flour, chocolate (4.8%) [sugar, cocoa paste 0.4%, cocoa butter 0.1%, emulsifier: E322 (SOJA); natural vanilla flavouring]; milk chocolate (4.8%) [sugar, whole MILK powder, cocoa butter 0.1%, cocoa paste 0.1%, MILK whey powder, skimmed MILK powder, emulsifier: E322 (SOYA); natural vanilla flavouring], modified starch: E1412, whole EGG powder, defatted cocoa powder 2.7%, maize starch, raising agents: E450, E500; humectant: E420; coconut fat (contains MILK protein), emulsifier: E471; dextrose, EGG yolk, salt, WHEAT starch, stabilizer: E415. Filling 17%: Sugar, vegetable fats (palm, sunflower, shea, rapeseed), defatted cocoa powder 4.5%, MILK whey powder, emulsifier: (E322 (SOYA), natural flavouring.

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 NUTS.

(values are taken from page 1)

E9. Nutritional values:
(ready-baked)

energy (kJ / kcal):
fat (g):
of which saturates (g):
carbohydrate (g):
of which sugars (g):
fibre (g)
protein (g):
salt (g):

values per 100g

1542
23,0
5,6
33,0
19,0
2,1
5,2
0,5

calculated
automati-
cally

values per portion of g:

110
1696,2
25,3
6,2
36,3
20,9
2,3
5,7
0,6

E10: preparation advice:

Defrost at ambient for 30-45 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: 16 pieces

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

packaging:

carton

weight: 306 g

material: Cardboard
outer dimensions: 390x290x102 mm

bag/tray

weight: 31,4 / 73,06 g

material: HDPE / PET
outer dimensions: 1050x680 / 385x290x50 mm

net weight per carton: 1,76 kg

gross weight per carton: 2,2 kg

number of cartons per layer: 8 Stück

number of layers per pallet: 17 Stück

number of cartons per pallet: 136 Stück

weight of whole pallet (excl. pal.): 299,2 kg

pallet height (incl. Palette): 1884 mm (max. 1950mm!!)

interlayers: _____ mm overall
 no interlayers _____ kg overall

EAN Code (EAN 13): 4020691105361

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: 180 days

After defrosting, at room temperature: 2 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)