

1. Produktbezeichnung: Berliner Boston Creme 94g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059070
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Fettgebäck, mit heller Fettglasur, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): (in absteigender Reihenfolge)
Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Zucker, Sonnenblumenöl, Hefe, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, EIALBUMINPULVER, Stabilisatoren: E412, E415, E466; Emulgatoren: E471, E481 und E472e (pflanzlich); SÜßMOLKENPULVER, Farbstoff: E160a; MAGERMILCHPULVER. Füllung 26%: Zucker, Wasser, Glukosesirup, Maisstärke, Palmfett, MILCHTROCKENMASSE, WEIZENSTÄRKE, natürliches Aroma, Salz, Emulgator: E471; Farbstoff: E160a; Säuerungsmittel: E330. Dekor 10%: Zucker, pflanzliche Fette (Kokosnuss und Palmkern), SÜßMOLKENPULVER, LAKTOSE, Maisstärke, Stabilisator: E492; Emulgator: E322. Topping 4,3%: Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, natürliches Aroma.

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Backtriebmittel: E450, E500. Emulgatoren: E471, E481, E472e, E322. Stabilisatoren: E412, E415, E466, E492. Farbstoff: E160a. Säuerungsmittel: E330.

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

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		94 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1732	414	1628	389	} automat. Berechnung
Fett (g):		23,0		21,6		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		8,2		7,7		
Kohlenhydrate (g):		44,0		41,4		
davon Zucker (g):		13,0		12,2		
Ballaststoffe (g)		1,4		1,3		
Eiweiß (g):		6,6		6,2		
Salz (g):		1,00		0,9		

10. Zubereitungsanleitung:	Auftauen: 60-75 Minuten, bei Zimmertemperatur. Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.
	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:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(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 Lagen pro Palette: 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"/>	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):	84,0	94,0	104,0
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):	3,8	4,2	4,7			
Durchmesser (cm):	8,6	9,2	9,8			

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:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

rundes Fettgebäck mit heller Fettglasur und kakaohaltigem Dekor

elfenbeinfarben, mit Füllung

nach Creme, ohne Fremdaromen

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, 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 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 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:

L-7015023-15

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"/>	SG/MB
Menge Palm-öl/fett (in %): 11,50%		Menge Palm-kernöl (in %): 1,70%	Menge Palm-ölderivate (in %): 0
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 %): 0,00%			
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
			0,42%
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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.

Art.Nr:	88800568
date of version:	14.03.2018
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)

Dough: WHEAT flour, water, palm fat, sugar, sunflower oil, yeast, dextrose, WHEAT starch, raising agents: E450, E500; salt, EGG albumen powder, stabilizers: E412, E415, E466; emulsifiers: E471, E481 and E472e (vegetable); MILK whey powder, colour: E160a; skimmed MILK powder. Filling 26%: Sugar, water, glucose syrup, maize starch, palm fat, MILK solids, WHEAT starch, natural flavouring, salt, emulsifier: E471; colour: E160a; acid: E330. Décor 10%: Sugar, vegetable fats (coconut and palm kernel), MILK whey powder, LACTOSE, maize starch, stabilizer: E492; emulsifier: E322. Topping 4.3%: Sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa paste, 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 SOYA and NUTS.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	94
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1732	414	1628,1
	fat (g):	23,0	calculated automati- cally	389,2
	of which saturates (g):	8,2		21,6
	carbohydrate (g):	44,0		7,7
	of which sugars (g):	13,0		41,4
	fibre (g)	1,4		12,2
	protein (g):	6,6		1,3
	salt (g):	1,0	6,2	0,9
	E10: preparation advice: Thaw for about 60-75 minutes at room temperature. Take out of packaging to defrost. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" 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: 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:	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)