

1. Produktbezeichnung: Börekschnecke mit Mizithra und Fetakäse 220g, backfertig

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

Zolltarifnummer: 19012000

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):
 Filoteiggebäck mit Mizithra- und Fetakäsefüllung, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

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

Teig 64% : WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 36% : Mizithra MOLKENEIWEIßKÄSE (49%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkenproteine aus KuhMILCH, SchafsMILCH und ZiegenMILCH; Speisesalz), Wasser, WEIZENGRIEß, Feta KÄSE (6,5%) (Fett i. Tr. min 43%) (SchafsMILCH, ZiegenMILCH, Lab**, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Stabilisator: Calciumchlorid), Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER*.
 *aus Freilandhaltung. **mikrobiell

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

Teig 61,5% : WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 38,5% : Mizithra MOLKENEIWEIßKÄSE (49%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkenproteine aus KuhMILCH, SchafsMILCH und ZiegenMILCH; Speisesalz), Wasser, WEIZENGRIEß, Feta KÄSE (6,5%) (Fett i. Tr. min 43%) (SchafsMILCH, ZiegenMILCH, Lab**, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Stabilisator: Calciumchlorid), Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER*.
 *aus Freilandhaltung. **mikrobiell

4. Spurenallergene: SESAM, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Füllung 36% (davon 49% Mizithra MOLKENEIWEIßKÄS und 6,5% Feta KÄSE)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Stabilisator Calciumchlorid

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide WEIZEN, MILCH, EI. Kann Spuren von SESAM, HASELNÜSSE, WALNÜSSEN enthalten.
 (zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		200
Brennwert (KJ / kcal):	1344	321	2688	642
Fett (g):	16,2		32,4	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	6,8		13,6	
Kohlenhydrate (g):	33,8		67,6	
davon Zucker (g):	5,6		11,2	
Ballaststoffe (g)	1,9		3,8	
Eiweiß (g):	9,1		18,2	
Salz (g):	1,6		3,2	

(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)
automat. Berechnung

Art.Nr:	88800634
Versionsdatum:	17.04.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

1. Legen Sie das tiefgekühlte Produkt direkt in den Ofen ohne Auftauen. 2. Backen Sie, im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25-30 Minuten. 3. Passen Sie Backtemperatur und -dauer entsprechend Ihres Ofens an.

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:

11. Produktbild (fertig gebacken)



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 Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN-Code Karton:

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: Tage

Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach Tage

dem Auftauen, bei Raumtemperatur: Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: Tag(e)

Stunden (wegen der sensorischen E

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

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

Bei Lagerung für 24h: max. 7°C

14. Stückgewicht, Größe:

Toleranzen

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	209,0	220,0	231,0
davon Füllung (in g):	75,2	79,2	83,2
davon Dekor (in g):	0,0	0,0	0,0
Ausbackgewicht (in g):	190,0	200,0	210,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	2,0	2,5	3,0	2,0	2,5	3,0
Durchmesser (cm):	11,0	12,0	13,0	11,0	12,0	13,0

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:	Roher Teig, gefüllt und kreisförmig aufgerollt.
Innere Beschaffenheit:	Weissliches Molkereierzeugnis.
Geruch und Geschmack:	arteigen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und kreisförmig aufgerollt.
Innere Beschaffenheit:	Weissliches Molkereierzeugnis.
Geruch und Geschmack:	nach Mizithra und Fetakäse

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	<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 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:

Charge 19105 bedeutet : das Produkt wurde hergestellt den 105sten Tag des Jahres 2019, d.h. den 15ten April 2019.

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Öko-Kontrollstellennummer:	
Für vegane* Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimen 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"/>	

*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?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	3,61	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> Bodenhaltung			0,24
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> 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.

Art.Nr:	88800634
date of version:	17.04.2019
Page	5

E1. Product name: Twirled Pie with Mizithra and Feta Cheese 220g, ready to bake.

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

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
Filo-dough pie with a filling with Mizithra and Feta cheese, deep frozen.
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
Ingredients : Dough 64% : WHEAT FLOUR, water, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 36% : Mizithra WHEY CHEESE (49%) (fat in dry matter min 34%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's MILK, salt), water, WHEAT SEMOLINA, Feta CHEESE (6,5%) (fat in dry matter min 43%) [sheep's MILK, goat's MILK, rennet**, lactic acid culture, salt, stabiliser : calcium chloride], salt, EGG white powder*.
*free range. **microbial

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
Ingredients : Dough 61,5% : WHEAT FLOUR, water, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 38,5% : Mizithra WHEY CHEESE (49%) (fat in dry matter min 34%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's MILK, salt), water, WHEAT SEMOLINA, Feta CHEESE (6,5%) (fat in dry matter min 43%) [sheep's MILK, goat's MILK, rennet**, lactic acid culture, salt, stabiliser : calcium chloride], salt, EGG white powder*.
*free range. **microbial

E4. Trace allergens: SESAME, HASELNUTS, WALNUTS.

(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:	200
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1344	321	2688,0
fat (g):	16,2	32,4	642,0
of which saturates (g):	6,8	13,6	
carbohydrate (g):	33,8	67,6	
of which sugars (g):	5,6	11,2	
fibre (g)	1,9	3,8	
protein (g):	9,1	18,2	
salt (g):	1,6	3,2	

calculated automatically

E10: preparation advice:
1. Place the frozen product straight into the oven without defrosting. 2. Bake, in preheated oven, at 180°C for 25-30 minutes.

Bake with steam? yes no

rack oven temperature (°C): 200
convection oven temperature (°C): 180
rack oven (minutes): 30-35
convection oven time (minutes): 25-30

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:	45 pieces	in case of sub-unit - number:	0 pieces
packaging:		type of sub-unit (bag, tray...)	Non applicable
carton	weight: 307 g	material:	corrugated cardboard
		outer dimensions:	398x260x214 mm
bag/tray	weight: 44 g	material:	PE
		outer dimensions:	Beutel: 740x400, Trennblaetter mm
net weight per carton:	9,9 kg	gross weight per carton:	10,251 kg
number of cartons per layer:	9 Stück	number of layers per pallet:	7 Stück
number of cartons per pallet:	63 Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	647,63 kg
pallet height (incl. Palette)	1650 mm (max. 1950mm!!)		
EAN Code Transit (only internal use):	4020691606349	interlayers:	0 mm overall
EAN Code box:	4020691106344	<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers	0 kg overall

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:	300	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	6	day(s)

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

storage for 24 hours: at max. 7°C