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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88800707**
Versionsdatum:	09.08.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Potato Körner 110g, halbgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:** Weizenkleingebäck mit Körnern 12%, Kartoffelflocken 12%, halbgebacken, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, SESAM 3%, Sonnenblumenkerne 3%, Leinsaat 3%, Hefe, Salz, GERSTENMALZ, WEIZENGLUTEN.
Dekor: Leinsaat 1%, Sonnenblumenkerne 1%, HAFERFLOCKEN, SESAM 1%

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

WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, SESAM 3%, Sonnenblumenkerne 3%, Leinsaat 3%, Hefe, Salz, GERSTENMALZ, WEIZENGLUTEN.
Dekor: Leinsaat 1%, Sonnenblumenkerne 1%, HAFERFLOCKEN, SESAM 1%

4. Spurenallergene: Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE) enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Kartoffelflocken 12%, SESAM 4%, Leinsaat 4%, Sonnenblumenkerne 4%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: WEIZENMEHL 100%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: keine

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

Enthält GLUTEN (WEIZENMEHL, GERSTENMALZ, WEIZENGLUTEN, HAFERFLOCKEN), SESAM. Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTE, SOJA, MILCH (einschließlich Laktose) enthalten.

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		**Angaben pro Portion von g:**	100
Brennwert (KJ / kcal):	1248	296	1248	296
Fett (g):	7,3		7,3	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,9		0,9	
Kohlenhydrate (g):	46,0		46,0	
davon Zucker (g):	1,7		1,7	
Ballaststoffe (g)	3,5		3,5	
Eiweiß (g):	10,0		10,0	
Salz (g):	1,4		1,4	

(bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)

automat. Berechnung

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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88800707**
Versionsdatum:	09.08.2017
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) auftauen. Ofen auf 240 °C vorheizen. Die Backwaren bei 185-195 °C ca. 10 Minuten mit Dampf 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):	240 °C
Temperatur Heißluftofen (°C):	185-195 °C
Backzeit (Minuten):	10 min
Backzeit (Minuten):	

Blechbelegung: (Stück)	60x40	60x60	80x60

Backpogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 56 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton Gewicht: 650 g — Material: Wellpappe; Außenmaße: 593x393x250 mm

Beutel/Tray Gewicht: 31,8 g — Material: HDPE; Außenmaße: 615*223 mm

Nettogewicht je Karton: 6,16 **kg** — Bruttogewicht je Karton: 6,8418 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage: 4 Stück — Anzahl Lagen pro Palette: 7 Stück

Anzahl Kartons pro Palette: 28 Stück — Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 191,57 **kg**

Palettenhöhe (inkl.Palette) 1900 mm (**max. 1950mm!!**)

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN Code (EAN 13): 4020691107075 — ☐ keine vorhanden — 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:	365 Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	273 Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	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):	105,0	110,0	130,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		100,0	

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	10,0	11,0	12,0			
Breite (cm):	9,5	10,5	11,5			
Höhe (cm):	3,5	4,5	5,5			
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- ☑ Halb- / vorgebackenes Produkt
- ☐ vorgegartes Produkt
- ☐ ungegartes Produkt
- ☐ Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rundliche Form, aufgerissene Oberfläche, braun, mit Saaten bestreut
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rundliche Form, aufgerissene Oberfläche, braun, mit Saaten bestreut
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßige Krume mit groben Poren, mit Körnern
Geruch und Geschmack:	arteigen, ohne Fremdgerich 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	**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 hergestellt 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:

1423701104: 14-Jahr, 237-Tag des Jahres, 01104- Nummer der Herstellungslinie

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

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	wenn ja, welches Siegel?
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
Halal-Zertifizierung?	☐	☑	
Für vegane Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch	☑	☐	
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)	☐	☑	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)					Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?					☐	☑	
Menge Palm-öl/fett (in %):			Menge Palm-kernöl (in %):			Menge Palm-ölderivate (in %):	

Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)		Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert?	Anteil Kakao (in %):	☐	☐	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	☐	☐	
Freilandhaltung	☐	☐	
Bodenhaltung	☐	☐	
Kleingruppenhaltung	☐	☐	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	☐	☐	
KAT-Zertifizierung?	☐	☐	

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

Spezification

Art.Nr:	**88800707**
date of version:	09.08.2017
Page	5

E1. Product name: Potato with grains 110g, half-baked

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

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011)**:** Wheat roll with potato flakes 12% and grains 12%, half-baked, deep frozen

Deep frozen -18°C

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

WHEAT flour, water, potato flakes, SESAME seeds 3%, sunflower seeds 3%, linseeds 3%, yeast, salt, OAT flakes, BARLEY malt, WHEAT GLUTEN.
Topping: linseed 1%, sunflower seeds 1%, OAT flakes. SESAME seeds 1%

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

WHEAT flour, water, potato flakes, SESAME seeds 3%, sunflower seeds 3%, linseeds 3%, yeast, salt, OAT flakes, BARLEY malt, WHEAT GLUTEN.
Topping: linseed 1%, sunflower seeds 1%, OAT flakes. SESAME seeds 1%

E4. Trace allergens: The product may contain: EGG, SOYA, MILK (including laktose), NUTS.
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

E9. Nutritional values: (ready-baked)

	values per 100g		values per portion of g:		100
energy (kJ / kcal):	1248	296	1248	296	(please enter weight of piece ready-baked)
fat (g):	7,3		7,3		
of which saturates (g):	0,9		0,9		
carbohydrate (g):	46,0		46,0		*calculated automatically*
of which sugars (g):	1,7		1,7		
fibre (g)	3,5		3,5		
protein (g):	10,0		10,0		
salt (g):	1,4		1,4		

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 56 pieces — in case of sub-unit - number: _____ pieces
type of sub-unit (bag, tray…) _____

packaging:

carton weight: 650 g — material: Wellpappe
outer dimensions: 593x393x250 mm

bag/tray weight: 31,8 g — material. HDPE
outer dimensions: 615*223 mm

net weight per carton: 6,16 **kg** — gross weight per carton: 6,8418 **kg**

number of cartons per layer: 4 Stück — number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet: 28 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 191,52 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1900 mm (**max. 1950mm!!**)

interlayers: _____ mm overall
EAN Code (EAN 13): 4020691107075 — ☑ no interlayers _____ kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365 days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: After	273 days
defrosting, at room temperature:	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)