

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):

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

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

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

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		127 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Brennwert (KJ / kcal):		1146	271	1455	344	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		2,6		3,3		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		1,2		1,5		
Kohlenhydrate (g):		53,0		67,3		
davon Zucker (g):		1,6		2,0		
Ballaststoffe (g)		2,1		2,7		
Eiweiß (g):		7,8		9,9		
Salz (g):		1,4		1,8		

Art.Nr:	88800723
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Die Teiglinge aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 20-25 Minuten auftauen lassen, nach Bedarf mit Hagelsalz bestreuen und danach im vorgeheizten Ofen 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 Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.			
Mit Schwaden backen? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)			
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="210-230"/>				
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="150-170"/>				
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="15"/>				
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="17"/>				
Blechbelegung: (Stück)	<table border="1"> <tr> <td><input type="text" value="60x40"/></td> <td><input type="text" value="60x60"/></td> <td><input type="text" value="80x60"/></td> </tr> </table>	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>		
Backprogramm:	<input type="text"/>			



12. Verpackung / Palettenschema:	Menge je Karton: <input type="text" value="50"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1"/> Stück
		Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="LDPE-Beutel"/>
<u>Verpackung:</u>		
Karton	Gewicht: <input type="text" value="300"/> g	Material: <input type="text" value="Wellkarton (blau-weiß)"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="402x270x182"/> mm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="34"/> g	Material: <input type="text" value="LDPE-Folie"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="670x580"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="7,5"/> kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="7,97"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="9"/> Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="10"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="90"/> Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="720,32"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette): <input type="text" value="2010"/> mm (max. 1950mm!!)		
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691607230"/>		Zwischenlagen: <input type="text" value="40"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691107235"/>		<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value="2,66"/> 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="122"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="81"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)		<input type="text"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="142,5"/>	<input type="text" value="150,0"/>	<input type="text" value="157,5"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="121,1"/>	<input type="text" value="127,5"/>	<input type="text" value="133,9"/>	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="19,5"/>	<input type="text" value="21,0"/>	<input type="text" value="22,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="2,5"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Art.Nr:	88800723
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	3

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:	Weißer Stangenform, geschnitten
Innere Beschaffenheit:	Dicht
Geruch und Geschmack:	arteigener Rohteig

fertig gebacken

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

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	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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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:

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 %):	1,3	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 type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> Bodenhaltung			
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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:	88800723
date of version:	02.07.2019
Page	5

E1. Product name: Lye stick, sliced, 150 g, pre-proved (incl. coarse salt)

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19010200
(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, sugar, dextrose, pregelatinized WHEAT flour, sweet WHEY powder, emulsifiers E472e*, E322; acidregulator E170, BARLEY malt extract, flour treatment agent E300, enzymes: alpha-amylase, glucose-oxidase, acidregulator E524.
Incl. 140g salt package *vegetable

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
WHEAT flour, water, yeast, palm fat, salt, sugar, dextrose, pregelatinized WHEAT flour, sweet WHEY powder, emulsifiers E472e*, E322; acid regulator E170, BARLEY malt extract, acid regulator E524. Incl. 140g salt package *vegetable

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

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	127	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1146	271	1455,4	
	fat (g):	2,6	calculated automati- cally	3,3	
	of which saturates (g):	1,2		1,5	
	carbohydrate (g):	53,0		67,3	
	of which sugars (g):	1,6		2,0	
	fibre (g)	2,1		2,7	
	protein (g):	7,8		9,9	
	salt (g):	1,4		1,8	
	E10: preparation advice: Let the dough pieces thaw for ca. 20-25 minutes. Sprinkle them and bake them as follows.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> 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:	50 pieces	in case of sub-unit - number:	1 pieces
packaging:		type of sub-unit (bag, tray...)	PE-bag
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:	7,5 kg	gross weight per carton:	7,97 kg
number of cartons per layer:	9 Stück	number of layers per pallet:	10 Stück
number of cartons per pallet:	90 Stück	weigh of whole pallet (excl. pal.):	720,32 kg
pallet height (incl. Palette)	2010 mm (max. 1950mm!!)		
EAN Code Transit (only internal use):	4020691607230	interlayers:	40 mm overall
EAN Code box:	4020691107235	<input type="checkbox"/> no interlayers	2,66 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	122	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	81	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)