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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88800753**
Versionsdatum:	27.08.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Mini Potatomix 55g (3x45 Stück), halbgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Potatomix: 2 Sorten Weizenbrötchen mit 11% Kartoffelflocken; 1 Sorte mit 12% Kartoffelflocken und 18% Saaten, halbgebacken, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

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

Mini Potato hell: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (11%), Hefe, Salz.
Mini Potato dunkel: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (11%), Hefe, Salz, GERSTENMALZ.
Mini Potato-Körner: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (12%), SESAM, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, Hefe, Salz, GERSTENMALZ, WEIZENGLUTEN.

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

Mini Potato hell: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (11%), Hefe, Salz.
Mini Potato dunkel: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (11%), Hefe, Salz, GERSTENMALZ.
Mini Potato-Körner: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (12%), SESAM, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, Hefe, Salz, GERSTENMALZ, WEIZENGLUTEN.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
MINI Potato hell: Kartoffelflocken 11%; Mini Potato dunkel: Kartoffelflocken 11%; Mini Potato-Körner: Kartoffelflocken 12% und 18% Saaten

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
WEIZENMEHL 100%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
keine

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
Enthält SESAM und glutenhaltiges Getreide (WEIZENMEHL, HAFERFLOCKEN, GERSTENMALZ). Das Produkt kann EIER, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE) enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)
je 100g

	Art. 1: hell	**Art. 2: dunkel**	**Art. 3: Körner**
Brennwert (KJ / kcal):	1106 / 261	1124 / 265	1346 / 320
Fett (g):	1,4	1,5	9,7
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,3	0,3	1,1
Kohlenhydrate (g):	52,2	53,0	45,0
davon Zucker (g):	1,7	1,9	1,6
Ballaststoffe (g)	2,9	3,0	3,8
Eiweiß (g):	8,3	8,4	11,0
Salz (g):	1,4	1,4	1,3

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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88800753**
Versionsdatum:	27.08.2017
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
Temperatur Heißluftofen (°C):	185-195
Backzeit (Minuten):	10
Backzeit (Minuten):	

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60
Backpogramm:			

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 135 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: 3*45 Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…):

Verpackung:

Karton	Gewicht:	650 g	Material:	Papier	
			Außenmaße:	593x393x250	mm
Beutel/Tray	Gewicht:	20,3 g	Material:	LDPE Folie	
			Außenmaße:	500*400	mm

Nettogewicht je Karton: 7,43 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 8,1 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	4	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	7	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	28	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	226,8	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1900	mm (**max. 1950mm!!**)			

Zwischenlagen: mm insgesamt

☑ keine vorhanden kg insgesamt

EAN Code (EAN 13): 4020691107532

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:	364	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	273	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	1	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:

	Art. 1 & 2: Potato hell & dunkel			**Art. 3: Körner Potato**		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	50,0	55,0	60,0	50,0	55,0	60,0
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):		ca. 50			ca. 50	

	Art. 1 & 2: Potato hell & dunkel			**Art. 3: Körner Potato**		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	6,5	8,0	9,5	6,5	8,0	9,5
Breite (cm):	6,5	8,0	9,5	6,5	8,0	9,5
Höhe (cm):	3,0	4,5	6,0	3,0	4,5	6,0
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- [x] Halb- / vorgebackenes Produkt
- [ ] vorgegartes Produkt
- [ ] ungegartes Produkt
- [ ] Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale (fertig gebacken)

Art. 1: Potato hell

Äußere & innere Beschaffenheit:	Rundliche Form, rauhe Oberfläche. Gold-gelbe Kruste, leicht bemehlt
Geruch und Geschmack:	arttypisch, ohne Fremdaroma

Art. 2: Potato dunkel

Äußere & innere Beschaffenheit:	Rundliche Form, rauhe Oberfläche. Braune Kruste, leicht bemehlt
Geruch und Geschmack:	arttypisch, ohne Fremdaroma

Art. 3: Körner Potato

Äußere & innere Beschaffenheit:	Rundliche Form, rauhe Oberfläche. Braune Kruste, mit Saaten bestreut
Geruch und Geschmack:	arttypisch, ohne Fremdaroma

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- [x] 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

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

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

Specification

Art.Nr:	**88800753**
date of version:	27.08.2017
Page	5

E1. Product name: Potato roll mix 55g (3 x 45 pcs), half-baked

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

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): 2 types of wheat rolls with 11% potato flakes, 1 type with 12% potato flakes and 18% seeds, half-baked, deep frozen product

Deep frozen -18°C

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

Potato roll bright: WHEAT flour, water, potato flakes (11%), yeast, salt
Potato roll dark: WHEAT flour, water, potato flakes (11%), yeast, salt, BARLEY malt
Potato roll with grains: WHEAT flour, water, potato flakes (12%), SESAME seeds, sunflower seeds, linseed, OAT flakes, yeast, salt, BARLEY malt, WHEAT GLUTEN.

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

Potato roll bright: WHEAT flour, water, potato flakes (11%), yeast, salt
Potato roll dark: WHEAT flour, water, potato flakes (11%), yeast, salt, BARLEY malt
Potato roll with grains: WHEAT flour, water, potato flakes (12%), SESAME seeds, sunflower seeds, linseed, OAT flakes, yeast, salt, BARLEY malt, WHEAT GLUTEN.

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

E9. Nutritional values: (ready-baked) **per 100g**

	art.1: bright	art.2: dark	art.3: grains
energy (kJ / kcal):	1106 / 261	1124 / 265	1346 / 320
fat (g):	1,4	1,5	9,7
of which saturates (g):	0,3	0,3	1,1
carbohydrate (g):	52,0	53,0	45,0
of which sugars (g):	1,7	1,9	1,6
fibre (g)	2,9	3,0	3,8
protein (g):	8,3	8,4	11,0
salt (g):	1,4	1,4	1,3

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 135 pieces — in case of sub-unit - number: 3*45 pieces
type of sub-unit (bag, tray…)

packaging:

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

bag/tray weight: 20,3 g — material. LDPE Foil
outer dimensions: 500*400 mm

net weight per carton: 7,43 **kg** — gross weight per carton: 8,1 **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.): 226,8 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1900 mm (**max. 1950mm!!**)

interlayers: mm overall
EAN Code (EAN 13): 4020691107532 — ☑ no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	364	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: After	273	days
defrosting, at room temperature:	1	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)