

1. Produktbezeichnung:

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

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

<input type="text" value="Filoteiggebäck mit Kartoffelfüllung, tiefgekühlt"/>
<input type="text" value="Tiefgefroren -18°C"/>

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

Teig 64%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. 36% Füllung: Wasser, Kartoffelflockenzubereitung (15%) [getrocknete Kartoffeln, Emulgator: E471 (pflanzlich), Stabilisator: E450i, Gewürz (Kurkuma), Antioxidationsmittel: E304, E330, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFIT], Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gemüsebrühepulver [Salz, Palmöl, Geschmacksverstärker: E621, E631 & E627, Hefeextrakt, SOJAextrakt, Gemüseextrakt (Karotten, SELLERIE, Zwiebel, Lauch), Kräuter, Gewürze], Speisesalz, Oregano, schwarzer Pfeffer.

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

Teig 61,5%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. 38,5% Füllung: Wasser, Kartoffelflockenzubereitung (15%) [getrocknete Kartoffeln, Emulgator: E471 (pflanzlich), Stabilisator: E450i, Gewürz (Kurkuma), Antioxidationsmittel: E304, E330, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFIT], Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gemüsebrühepulver [Salz, Palmöl, Geschmacksverstärker: E621, E631 & E627, Hefeextrakt, SOJAextrakt, Gemüseextrakt (Karotten, SELLERIE, Zwiebel, Lauch), Kräuter, Gewürze], Speisesalz, Oregano, schwarzer Pfeffer.

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:

Emulgator: E471 (pflanzlich), Stabilisator: E450i, Gewürz (Kurkuma), Antioxidationsmittel: E304, E330, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFIT; Geschmacksverstärker: E621, E631 & E62

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), SELLERIE, SULFIT, SOJA. Mit Antioxidationsmitteln, mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärkern. Kann Spuren von EI, SESAM, HASELNÜSSEN, WALNÜSSEN enthalten.

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		200 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		100g	200g	
Brennwert (KJ / kcal):	1092 / 261	2184	522	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	13,0	26,0		
davon gesättigte Fettsäuren (g):	4,6	9,2		
Kohlenhydrate (g):	29,8	59,6		
davon Zucker (g):	4,1	8,2		
Ballaststoffe (g)	2,4	4,8		
Eiweiß (g):	5,0	10,0		
Salz (g):	1,2	2,5		

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? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)		
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="200"/>			
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="180"/>			
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="30-35"/>			
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="25-30"/>			
Blechbelegung: (Stück)			<input type="text" value="60x40"/>
Backprogramm:	<input type="text"/>		

12. Verpackung / Palettschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/>		Stück		
Menge je Karton:	<input type="text" value="45"/>	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)		<input type="text"/>		
Verpackung:			Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>			
Karton	Gewicht: <input type="text" value="307"/>	Außenmaße: <input type="text" value="398X260X214"/>		mm		
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="44"/>	Material: <input type="text" value="PE"/>		Außenmaße: <input type="text" value="Beutel: 740x400, Trennblaetter : 450x300."/>		
Nettogewicht je Karton:	<input type="text" value="9,9"/>	Bruttogewicht je Karton:		<input type="text" value="10,25"/>		
Anzahl Kartons pro Lage:	<input type="text" value="9"/>	Anzahl Lagen pro Palette:		<input type="text" value="7"/>		
Anzahl Kartons pro Palette:	<input type="text" value="63"/>	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):		<input type="text" value="647,6"/>		
Palettenhöhe (inkl. Palette)	<input type="text" value="1650"/>	mm (max. 1950mm!!)				
EAN Code (EAN 13):	<input type="text" value="4020691107730"/>	Zwischenlagen:		<input type="text"/>		
		<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden		<input type="text"/>		
				mm insgesamt		
				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="300"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="6"/>	Stunden (wegen der sensorischen Eigenschaften)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)		Lagerung für 24 Stunden nach dem Backen: bei max. 7°C	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen						
	Einzelstück gesamt (in g):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
	davon Füllung (in g):	209,0	220,0	231,0	209,0	220,0	231,0
	davon Dekor (in g):	75,2	79,2	83,2	75,2	79,2	83,2
	Ausbackgewicht (in g):	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	190,0	200,0	210,0	190,0	200,0	210,0	
	im Anlieferzustand			fertig gebacken			
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	
Breite (cm):							
Höhe (cm):	2,0	3,0	3,5	3,5	4,0	5,5	
Durchmesser (cm):	12,0	13,0	14,0	12,5	13,5	14,5	

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzt)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Roher Teig, gefüllt und kreisförmig aufgerollt.
Innere Beschaffenheit:	gelbliche Füllung mit Kartoffelflockenzubereitung.
Geruch und Geschmack:	arteigen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und kreisförmig aufgerollt.
Innere Beschaffenheit:	gelbliche Füllung mit Kartoffelflockenzubereitung.
Geruch und Geschmack:	nach gebackenem Teig und Kartoffel

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, 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 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 16187 bedeutet : das Produkt wurde hergestellt den 187sten Tag des Jahres 2016, d.h. den 5ten Juli 2016.

Art.Nr:	88800773
Versionsdatum:	01.02.2018
Seite:	4

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?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegane Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetari:	<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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	RSPO MB
Menge Palm-öl/fett (in %): 3,61%			Menge Palm-ölderivate (in %):
Menge Palm-kernöl (in %): 0			
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input 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.

E1. Product name: Twirled Pie with Potato 220g, ready to bake.

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

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

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
 (in descending order)
 Dough 64% : WHEAT FLOUR, water, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, cooking salt, sugar. 36% Filling : water, potato flakes preparation (15%) [dried potatoes, emulsifier : E471 (vegetable), stabilizer : E450i, spice (turmeric), antioxidants : E304 & E330, preservative : SODIUM METABISULPHITE], onion, spring onion, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), vegetable stock powder [cooking salt, palm oil, flavour enhancers : E621, E631 & E627, yeast extract, SOYA extract, vegetables extract (carrot, CELERY, onion, leek), herbs, spices], cooking salt, oregano, black pepper.

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
 (in descending order)
 Dough 61,5% : WHEAT FLOUR, water, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, cooking salt, sugar. 38,5% Filling : water, potato flakes preparation (15%) [dried potatoes, emulsifier : E471 (vegetable), stabilizer : E450i, spice (turmeric), antioxidants : E304 & E330, preservative : SODIUM METABISULPHITE], onion, spring onion, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), vegetable stock powder [cooking salt, palm oil, flavour enhancers : E621, E631 & E627, yeast extract, SOYA extract, vegetables extract (carrot, CELERY, onion, leek), herbs, spices], cooking salt, oregano, black pepper.

E4. Trace allergens: SESAME, EGG, HASELNUTS, WALNUTS.
 (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

	values per 100g	values per portion of g:	200
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1092	2184	522
fat (g):	13,0	26,0	} <i>calculated automatically</i>
of which saturates (g):	4,6	9,2	
carbohydrate (g):	29,8	59,6	
of which sugars (g):	4,1	8,2	
fibre (g)	2,4	4,8	
protein (g):	5,0	10,0	
salt (g):	1,2	2,5	

E12. packaging/pallet scheme:

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!!)

EAN Code (EAN 13): interlayers: mm overall
 no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	300	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	6	hours (due to organoleptic reasons)

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