

1. Produktbezeichnung: Gourmetbrot 415g, halbgebacken (Sorten: Roggen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Dreikorn)

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011): Roggenmischbrot, Roggenmischbrot mit 10,4% Sonnenblumenkernen, Weizenmischbrot mit 5,9% Kürbiskernen, Dreikornbrot mit 18,1% Ölsaaten

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenlisten (Anlieferzustand sowie fertig gebacken) (in absteigender Reihenfolge):

Roggenmischbrot: ROGGENMEHL 45,7%, Wasser, WEIZENMEHL, ROGGEN Sauerteig (Säuerungsmittel Milchsäure, Essigsäure, Malzextrakt [GERSTENMALZ, Wasser], ROGGENMEHL), Speisesalz, Hefe, Gewürze.

Sonnenblumenbrot: ROGGENMEHL 40,5%, Wasser, WEIZENMEHL, Sonnenblumenkerne 10,4%, ROGGEN Sauerteig (Säuerungsmittel Milchsäure, Essigsäure, Malzextrakt [GERSTENMALZ, Wasser], ROGGENMEHL), Speisesalz, Hefe, Gewürze.

Kürbiskernbrot: Wasser, WEIZENMEHL 23,7%, ROGGENMEHL 19,5%, Kürbiskerne 5,9%, Sonnenblumenkerne, Kornbasis (ROGGENVOLLKORNSCHROT, getrockneter ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG, Leinsamen, WEIZENVOLLKORNSCHROT, SOJASCHROT, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENSPEISEKLEIE, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Gewürze), Leinsaat, SOJASCHROT, Hirse, Speisesalz, ROGGEN Sauerteig (Säuerungsmittel Milchsäure, Essigsäure, Malzextrakt [GERSTENMALZ, Wasser], ROGGENMEHL), Hefe, Geröstetes WEIZENMALZMEHL.

Dreikornbrot: WEIZENMEHL 23,7%, Wasser, ROGGENMEHL 19,5%, Kornbasis 5,7% (ROGGENVOLLKORNSCHROT, getrockneter ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG, Leinsamen, WEIZENVOLLKORNSCHROT, SOJASCHROT, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENSPEISEKLEIE, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Gewürze), Sonnenblumenkerne 5,7%, Leinsaat 3,6%, Blaumohn 3%, SESAM 3%, SOJASCHROT 2,8%, Hirse 2,1%, Speisesalz, ROGGEN Sauerteig (Säuerungsmittel [Milchsäure, Essigsäure], Malzextrakt [GERSTENMALZ, Wasser], ROGGENMEHL), Hefe, Geröstetes WEIZENMALZMEHL.

4. Spurenallergene: EI, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SOJA, LUPINE und SENF.
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Roggenmischbrot: 45,7% Roggenmehl.
 Sonnenblumenbrot: 40,5% Roggenmehl und 10,4% Sonnenblumenkerne.
 Kürbiskernbrot: 23,7% Weizenmehl, 19,5% Roggenmehl und 5,9% Kürbiskerne.
 Dreikorn: 23,7% Weizenmehl, 19,5% Roggenmehl, 5,7% Sonnenblumenkerne, 3,6% Leinsaat, 3% Blaumohn, 3% Sesam, 2,8%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: Roggenmischbrot: 70,2% ROGGEN und 29,8% WEIZEN
 Sonnenblumenbrot: 69,2% ROGGEN und 30,8% WEIZEN
 Kürbisbrot: 52,2% WEIZEN, 42,2% ROGGEN, 5% Hirse und 0,6% GERSTE
 Dreikornbrot: 52,2% WEIZEN, 42,2% ROGGEN, 5% Hirse und 0,6% GERSTE

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Säuerungsmittel: Milchsäure E270, Essigsäure E260

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält glutenhaltiges Getreide: WEIZEN, ROGGEN, GERSTE.
 Kürbiskern- und Dreikornbrot enthalten SOJA. Dreikornbrot enthält SESAM.
 Kann Spuren von EI, MILCH, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SOJA, LUPINE und SENF enthalten.
 (zur losen Abgabe)

		Roggen	Sonnenbl.kern	Kürbiskern	Dreikorn
9. Nährwertangaben: (fertig gebacken) je 100g	Brennwert (KJ / kcal):	903 / 215	1052 / 253	1151 / 276	1156 / 277
	Fett (g):	0,8	5,4	9,2	9,3
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,1	1,0	1,5	1,4
	Kohlenhydrate (g):	45,5	42,3	36,2	36,8
	davon Zucker (g):	1,6	1,6	1,7	1,7
	Ballaststoffe (g):	4,4	4,6	5,6	6,2
	Eiweiß (g):	5,4	6,9	10,1	9,5
	Salz (g):	1,3	1,3	1,5	1,5

Art.Nr:	88800944
Versionsdatum:	22.01.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

120 Minuten antauen lassen
Circa 10 Minuten bei 220°C 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?

ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)

<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettschema:

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!!)

Zwischenlagen:

mm insgesamt

EAN Code (EAN 13):

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:

Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:

Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:

Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

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

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

(M + S = Mohn + Sesam)

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

Anlieferungszustand (alle 4 Sorten)

Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
410,0	415,0	420,0	390,0	400,0	420,0
390,0	400,0	420,0			

fertig gebacken (alle 4 Sorten)

Anlieferungszustand (alle 4 Sorten)

Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
23,0	25,0	27,0	23,0	25,0	27,0
5,0	5,5	6,5	5,0	5,5	6,5
6,5	7,0	7,5	6,5	7,0	7,5

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale (fertig gebacken)

Art. 1 & 2: Roggenmisch / Roggenmisch mit Sonnenblumenkernen

Äußere & innere Beschaffenheit: Braun mit Mehl bestäubt, Lockere braune Krume / Braun mit Sonnenblumenkernen, Lockere braune Krume mit Sonnenblumenkernen
 Geruch und Geschmack: Säuerlich und frisch / Säuerlich, frisch und nach Sonnenblumenkernen

Art. 3: Weizenmisch mit Sonnenblumenkernen

Äußere & innere Beschaffenheit: Hellbraun mit Kürbiskernen, Weiße gleichmäßige Krume
 Geruch und Geschmack: nach Kürbis und Sonnenblumenkernen

Art. 4: Weizenmisch mit weiteren Getreidesorten

Äußere & innere Beschaffenheit: Mohn und Sesam kruste, hellbraun, Lockere Krume mit Körnern
 Geruch und Geschmack: Frisch nach Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne und leicht säuerlich

Können bspw. Olivensteine, Kirschkkerne 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 checked="" 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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	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-vegetarisch)	<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 verwendet)	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anteil Kakao (in %):			
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.