

Art.Nr:	88800945
Versionsdatum:	29.12.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

Teig 60%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 40%: Mizithra MALKENEIWEIßKÄSE (49%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkenproteine aus Kuhmilch, Schafsmilch und Ziegenmilch; Speisesalz), Wasser, WEIZENGRIß, Feta KÄSE (6,5%) (Fett i. Tr. min 43%) (Schafsmilch, Ziegenmilch, Lab**, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Stabilisator: Calciumchlorid), Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER*.
*aus Freilandhaltung. ** mikrobiell

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

Teig 57,5%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 42,5%: Mizithra MALKENEIWEIßKÄSE (49%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkenproteine aus Kuhmilch, Schafsmilch und Ziegenmilch; Speisesalz), Wasser, WEIZENGRIß, Feta KÄSE (6,5%) (Fett i. Tr. min 43%) (Schafsmilch, Ziegenmilch, Lab**, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Stabilisator: Calciumchlorid), Speisesalz, HÜHNEREIKLARPULVER*.
*aus Freilandhaltung. **mikrobiell

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: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		45 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
			144	
Brennwert (KJ / kcal):	1344	321	605	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	16,2		7,3	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	6,8		3,1	
Kohlenhydrate (g):	33,8		15,2	
davon Zucker (g):	5,6		2,5	
Ballaststoffe (g)	1,9		0,9	
Eiweiß (g):	9,1		4,1	
Salz (g):	1,6		0,7	

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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettenschema:

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: Nach Tag(e)

dem Backen, bei Raumtemperatur: 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: max. 7°C

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
45,0	50,0	55,0
27,0	30,0	33,0
0,0	0,0	0,0
40,0	45,0	50,0

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
2,0	3,0	5,0	2,5	4,0	6,5
5,5	6,5	7,5	6,5	7,0	7,5

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Roher Teig, gefüllt und kreisförmig aufgerollt.
Innere Beschaffenheit:	Weissliches Molkereierzeugnis.
Geruch und Geschmack:	arteigen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und kreisförmig aufgerollt.
Innere Beschaffenheit:	Weissliches Molkereierzeugnis.
Geruch und Geschmack:	nach Mizithra und Fetakäse

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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:

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

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 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	<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 Mass Balance.
Menge Palm-öl/fett (in %): 3,38%			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 checked="" type="checkbox"/>	0,27%
Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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.

Art.Nr:	88800945
date of version:	29.12.2017
Page	5

E1. Product name:
Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
 (in descending order)
 Ingredients : Dough 60% : WHEAT FLOUR, water, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 40% : Mizithra WHEY CHEESE (49%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's milk, salt), water, WHEAT SEMOLINA, Feta CHEESE (6,5%) [sheep's milk, goat's milk, rennet**, lactic acid culture, salt, stabiliser: calcium chloride], salt, EGG white powder*.
 *free range. ** microbial

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
 (in descending order)
 Ingredients : Dough 57,5% : WHEAT FLOUR, water, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 42,5% : Mizithra WHEY CHEESE (49%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's milk, salt), water, WHEAT SEMOLINA, Feta CHEESE (6,5%) [sheep's milk, goat's milk, rennet**, lactic acid culture, salt, stabiliser : calcium chloride], salt, EGG white powder*.
 *free range. **microbial

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

E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal): fat (g): of which saturates (g): carbohydrate (g): of which sugars (g): fibre (g) protein (g): salt (g):	values per 100g		values per portion of g:		45
				1344	321	605
		16,2		7,3	} <i>calculated automatically</i>	
		6,8		3,1		
		33,8		15,2		
		5,6		2,5		
		1,9		0,9		
		9,1		4,1		
		1,6		0,7		

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

E13. BBD:
 BBD overall, from production on, min. -18°C: days
 Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: days
 After defrosting, at room temperature: day(s)
 After baking, at room temperature: hours (due to organoleptic reasons)
 Specific information concerning storage after baking:
 (if necessary; e.g. storage at max. 7°C)