

Art.Nr:	88800945
Versionsdatum:	29.12.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Mini Börekschnecke mit Mizithra und Fetakäse 50g, backfertig

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011): Filoteiggebäck mit Mizithra und Fetakäsefüllung, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

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

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 40% Füllung (davon 49% Mizithra MOLKENEIWEIßKÄSE (Fett i. Tr. min 34%), 6,5% Feta KÄSE (Fett i. Tr. min 43%))

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100 % Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Stabilisator: Calciumchlorid

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), MILCH, EI. Kann Spuren von SESAM, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal): Fett (g): davon gesättigte Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g): Eiweiß (g): Salz (g):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		45 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
					144	
		1344	321	605	144	} <i>automat. Berechnung</i>
		16,2		7,3		
		6,8		3,1		
		33,8		15,2		
		5,6		2,5		
		1,9		0,9		
		9,1		4,1		
		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? <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"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>
Backprogramm:	

12. Verpackung / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="ca. 120"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück
Verpackung: Karton	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>
Gewicht: <input type="text" value="307"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray	Außenmaße: <input type="text" value="398X260X214"/> mm
Gewicht: <input type="text" value="20,20"/> g	Material: <input type="text" value="PP"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="400X740"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="6"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="6,387"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="9"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="8"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="72"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="461,7"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette): <input type="text" value="1860"/> mm (max. 1950mm!!)	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691109451"/>	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/> 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: Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/> Tag(e)
		<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)	<input type="text" value="Lagerung für 24 Stunden nach dem Backen: max. 7°C"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	45,0	50,0	55,0			
davon Füllung (in g):	27,0	30,0	33,0			
davon Dekor (in g):	0,0	0,0	0,0			
Ausbackgewicht (in g):	40,0	45,0	50,0			
Länge (cm):	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):						
Höhe (cm):	2,0	3,0	5,0	2,5	4,0	6,5
Durchmesser (cm):	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 hergestellt 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 %): 0
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)