

|                |            |
|----------------|------------|
| Art.Nr:        | 88800946   |
| Versionsdatum: | 29.12.2017 |
| Seite:         | 1          |

**1. Produktbezeichnung:**

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ (vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

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

Teig 60%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl und Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 40%: Spinat (48%), Mizithra MOLKENEIWEIßKÄSE (17%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkeproteine aus Kuhmilch, Schafsmilch und Ziegenmilch, Speisesalz), Zwiebel, Lauch, Feta KÄSE (4,5%) (Fett i. Tr. min 43%) [Schafsmilch, Ziegenmilch, Lab\*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Stabilisator: Calciumchlorid], WEIZENGRIEß, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz, modifizierte Kartoffelstärke, Dill, schwarzer Pfeffer. \*mikrobiell

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

Teig 58,5%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl und Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 42,5%: Spinat (48%), Mizithra MOLKENEIWEIßKÄSE (17%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkeproteine aus Kuhmilch, Schafsmilch und Ziegenmilch, Speisesalz), Zwiebel, Lauch, Feta KÄSE (4,5%) (Fett i. Tr. min 43%) [Schafsmilch, Ziegenmilch, Lab\*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Stabilisator: Calciumchlorid], WEIZENGRIEß, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Speisesalz, modifizierte Kartoffelstärke, Dill, schwarzer Pfeffer. \*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:<br>(fertig gebacken) | Angaben pro 100g | Angaben pro Portion von g: |                              |
|--|------------------|----------------------------|------------------------------|
|  |                  | 50g                        | 45g                          |
| Brennwert (KJ / kcal):                   | 1164 / 278       | 524                        | 125                          |
| Fett (g):                                | 13,9             | 6,3                        | } <i>automat. Berechnung</i> |
| davon gesättigte Fettsäuren (g):         | 5,4              | 2,4                        |                              |
| Kohlenhydrate (g):                       | 29,8             | 13,4                       |                              |
| davon Zucker (g):                        | 2,7              | 1,2                        |                              |
| Ballaststoffe (g):                       | 2,6              | 1,2                        |                              |
| Eiweiß (g):                              | 7,2              | 3,2                        |                              |
| Salz (g):                                | 1,3              | 0,6                        |                              |

(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)

### 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:<br>(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!!)

EAN Code (EAN 13):

Zwischenlagen:  mm insgesamt  
 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:  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:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

| Toleranzen  |        |            |
|-------------|--------|------------|
| Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| 47,5        | 50,0   | 52,5       |
| 19,0        | 20,0   | 21,0       |
| 0,0         | 0,0    | 0,0        |
| 42,8        | 45,0   | 47,3       |

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

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

|                |            |
|----------------|------------|
| Art.Nr:        | 88800946   |
| Versionsdatum: | 29.12.2017 |
| Seite:         | 3          |

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

**15. Produktbeschreibung** (bitte ankreuzen)

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

**16. Sensorische Merkmale**

**im Anlieferungszustand**

|                        |   |
|------------------------|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Roher Teig, mit einer Spinat, Mizithra und Feta Kaese Mischung gefüll und kreisförmig aufgerollt. |
| Innere Beschaffenheit: | Grünliche Spinat, Mizithra und Feta Käse Mischung.  |
| Geruch und Geschmack:  | arteigen  |

**fertig gebacken**

|                        |   |
|------------------------|---|
| Äußere Beschaffenheit: | Goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und kreisförmig aufgerollt. |
| Innere Beschaffenheit: | Grünliche, saftige Spinat, Mizithra und Feta Käse Mischung        |
| Geruch und Geschmack:  | nach gebackenem Teig, Spinat, Mizithra und Feta Käse.             |

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   | 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 | <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 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 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 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   | <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 %): 3,89%   |                                     |                          | 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.

|                  |            |
|------------------|------------|
| Art.Nr:          | 88800946   |
| 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)

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

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

| E9. Nutritional values:<br>(ready-baked) |  | values per 100g |     | values per portion of g: |     | 45<br><small>(please enter weight of piece ready-baked)</small> |
|--|--|-----------------|-----|--------------------------|-----|---|
|  |  |                 |     |                          |     |   |
| energy (kJ / kcal):                      |  | 1164            | 278 | 524                      | 125 | <i>calculated automatically</i>                                 |
| fat (g):                                 |  | 13,9            |     | 6,3                      |     |   |
| of which saturates (g):                  |  | 5,4             |     | 2,4                      |     |   |
| carbohydrate (g):                        |  | 29,8            |     | 13,4                     |     |   |
| of which sugars (g):                     |  | 2,7             |     | 1,2                      |     |   |
| fibre (g)                                |  | 2,6             |     | 1,2                      |     |   |
| protein (g):                             |  | 7,2             |     | 3,2                      |     |   |
| salt (g):                                |  | 1,3             |     | 0,6                      |     |   |

**E12. packaging/pallet scheme:**

amount/carton:  pieces      in case of sub-unit - number:  pieces

packaging:  type of sub-unit (bag, tray...)

**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:   | <input type="text" value="365"/> | days                                |
| Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | <input type="text" value="300"/> | days                                |
| After defrosting, at room temperature:         | <input type="text" value="0"/>   | day(s)                              |
| After baking, at room temperature:             | <input type="text" value="6"/>   | hours (due to organoleptic reasons) |

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