

**1. Produktbezeichnung:** Nussecken 100g, fertig gebacken

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059070  
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Dreieckiges Mürbeteiggebäck mit 12% Haselnussauflage, in 12% kakaohaltige Fettglasur getaucht, fertig gebacken  
Tiefgefroren -18°C

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

Zucker, WEIZENmehl, Palmfett, HaselNUSSkern (12%), VolleI, Rapsöl, fettarmes Kakaopulver (2,0%), Wasser, HühnerEiweiß, Elgelb, flüssig, Glucosesirup, Emulgatoren: E322, E472a, E471, E482, E470a, E477, E481, E472e, E472b; Backtriebmittel: E450, E500, E341; WEIZENstärke, jodiertes Speisesalz: Speisesalz, Kaliumjodat; BUTTER, Hefe, MANDELN, Verdickungsmittel: E410, E466; Aroma, Kakaopulver, WEIZENgrieß, Säureregulatoren: E340, E170, E341; Stärke, SüßMOLKENpulver, MILCHeiweiß, MagerMILCHpulver, Invertzuckersirup, Palmöl, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: E330; SAHNEpulver, Kokosfett, WEIZENmalzmehl, Gewürz, WEIZENquellmehl, WEIZENkleie, GERSTENmalzextrakt, Dextrose, Stabilisator: E412; Karottenextrakt, WEIZENkleber, SOJAmehl, Karamellzucker, Geliermittel: E440;

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

siehe 3a.

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

Erdnüsse, Lupinen, Sesam

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

Haselnusskerne: ca. 12% und kakaohaltige Fettglasur: ca. 12%

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

-

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**

Emulgatoren: E322, E472a, E471, E322, E482, E470a, E477, E481, E472e, E472b; Backtriebmittel: E450, E500, E341; Verdickungsmittel: E410, E466; Säureregulatoren: E340, E170, E341; modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: E330; Stabilisator: E412; Geliermittel: E440;

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

Enthält Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte. Kann Spuren von Erdnüsse, Lupinen, Sesam enthalten.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Brennwert (KJ / kcal):		2047	489	2047	489	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		26,8		26,8		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		8,9		8,9		
Kohlenhydrate (g):		54,9		54,9		
davon Zucker (g):		34,3		34,3		
Ballaststoffe (g)		k.A.		k.A.		
Eiweiß (g):		6,4		6,4		
Salz (g):		0,4		0,4		

Art.Nr:	88801018
Versionsdatum:	12.07.2019
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Für 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.
	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 Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (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 Kartons pro Palette:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

Palettenhöhe (inkl. Palette):  mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):  kg

EAN-Code Transit (nur für intern):

EAN-Code Karton:

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):
<input type="text"/>	<input type="text"/>

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="60"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="4"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

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

**14. Stückgewicht, Größe:**

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	95,0	100,0	110,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	15,0	16,0	17,5			
Breite (cm):	10,5	11,0	11,5			
Höhe (cm):	1,0	1,5	2,0			
Durchmesser (cm):						

Art.Nr:	88801018
Versionsdatum:	12.07.2019
Seite:	3

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt       vorgegartes Produkt  
 ungegartes Produkt (roh/backfertig)       fertig gebackenes Produkt       fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: 

Dreieckiges Mübeteiggebäck mit Haselnussauflage, in kakaohaltige Fettglasur getaucht
--

Innere Beschaffenheit: 

--

Geruch und Geschmack: 

nach Haselnuss und kakaohaltiger Fettglasur
---

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: 

--

Innere Beschaffenheit: 

--

Geruch und Geschmack: 

--

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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:

2121255=Artikel hergestellt am 12.09.2016

**19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)**

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Öko-Kontrollstellennummer:			
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"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<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 verwendet)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

**20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)**

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	14%	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			4%
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	

**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:	88801018
date of version:	12.07.2019
Page	5

**E1. Product name:**

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:**

(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)

sugar, WHEAT flour, palm fat, 12% HAZELNUT semolina, EGG, rapeseed oil low-fat cacao powder, water, EGG powder, EGG yolk (liquid), glucose-fructose-syrup, emulsifiers: E322, E472a, E471, E482, E470a, E477, E481, E472e, E472b; baking agent: E450, E500, E341; Wheat starch, iodized salt (salt, potassium iodate), BUTTER, yeast, ALMONDS, thickener: E410, E466; flavour, cacao powder, WHEAT grains, acidity regulator: E340, E170, E341; starch, sweet WHEY powder, MILKprotein, skimmed milk powder, invert sugar syrup, palm oil, modified starch, acidifier: E330; cream powder, coconut fat, WHEATmalt flour, spices, WHEAT swell flour, wheat bran, barley malt extract, dextrose, stabilizier: E412; carrot extract, WHEAT gluten, soya flavour, caramelsugar, gelling agent: E440.

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

see E3a.

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

		values per 100g		values per portion of g:		100		
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	2047	489	2047,0	489,0	<b>E10: preparation advice:</b> Defroste about 60 minutes at room temperature		
	fat (g):	26,8	calculated automati- cally	26,8	<input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no			
	of which saturates (g):	8,9		8,9				
	carbohydrate (g):	54,9		54,9				
	of which sugars (g):	34,3		34,3				
	fibre (g)	k.A.		#WERT!				
	protein (g):	6,4	6,4	Bake with steam?				
	salt (g):	0,4	0,4	rack oven temperature (°C):			0	
	Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED. Do NOT REFREEZE once defrosted. After taking some products out of the inner bag, please CLOSE the bag afterwards to avoid humidity loss and freezer burn.						convection oven temperature (°C):	0
						rack oven (minutes):	0	
						convection oven time (minutes):	0	

**E12. packaging/pallet scheme:** (values are taken mainly from page 2)

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!!)

interlayers:  mm overall

EAN Code Transit (only internal use):   no interlayers  kg overall

EAN Code box:

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="60"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="4"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)

(values are taken mainly from page 2)

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