

Art.Nr:	88801025
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:** Geflügelrolle (HALAL) 165g, backfertig

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

**2. Bezeichnung des Lebensmittel** (gem. EU VO 1169/2011): Geflügelrolle - holländische Art -, gebrühte Rolle aus fein zerkleinertem Hähnchenseparatorenfleisch zubereitet, im Plunderteig, vorgegart, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):** (in absteigender Reihenfolge)  
 Hähnchenseparatorenfleisch (30%), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Hefe, Salz, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Pflanzenöl (Raps), Kräuter, Gewürze, WEIZENPFLANZENFASER, Zwiebelpulver, Dextrose, Geschmacksverstärker (E621), Emulgatoren (E450, E471, E472e), Säureregulatoren (E330, E331), Antioxidationsmittel (E300, E316), Farbstoff (E160a), natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

**3b. Zutatenliste (fertig gebacken):** (in absteigender Reihenfolge)  
 Hähnchenseparatorenfleisch (30%), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Hefe, Salz, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Pflanzenöl (Raps), Kräuter, Gewürze, WEIZENFASER, Zwiebelpulver, Dextrose, Geschmacksverstärker (E621), Emulgatoren (E450, E471, E472e), Säureregulatoren (E330, E331), Antioxidationsmittel (E316), Farbstoff (E160a), natürliches Aroma.

**4. Spurenallergene:** Kann Spuren von EI, SOJA, MILCH und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.  
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** Separatorenfleisch (Huhn) (30%)

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100% WEIZENMEHL

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** Geschmacksverstärker (E621), Emulgatoren (E450, E471, E472e), Säureregulatoren (E330, E331), Antioxidationsmittel (E316), Farbstoff (E160a)

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:** Enthält WEIZEN. Kann Spuren von EI, SOJA, MILCH und SCHALENFRÜCHTEN enthalten. Mit Farbstoff, Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker.  
 (zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Brennwert (KJ / kcal):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		140 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
(fertig gebacken)	Fett (g):	1465	350	2051	490	} <i>automat. Berechnung</i>
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	19,2		26,9		
	Kohlenhydrate (g):	7,8		10,9		
	davon Zucker (g):	32,4		45,4		
	Ballaststoffe (g)	3,4		4,8		
	Eiweiß (g):	2,0		2,8		
	Salz (g):	11,4		16,0		
		2,19		3,1		

Art.Nr:	88801025
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Nur die gewünschte Anzahl Teiglinge aus dem Karton nehmen. Die entnommenen Teiglinge sorgfältig auf ein gefettetes Backblech oder ein Backblech mit Backpapier legen. Ca. 2 Stunden bei Raumtemperaturauftauen lassen. Mit Ei abstreichen. Heissluftofen: Ofen vorheizen. Bei 190°C 16-18 Minuten backen. Konventioneller Ofen: Ofen vorheizen. Bei 220°C 16-18 Minuten 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? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<b>11. Produktbild</b> (fertig gebacken) 			
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="220"/>				
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="190"/>				
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="16-18"/>				
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="16-18"/>				
Blechbelegung: (Stück)	<table border="1"><tr><td><input type="text" value="60x40"/></td><td><input type="text" value="60x60"/></td><td><input type="text" value="80x60"/></td></tr></table>	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>		
Backprogramm: <input type="text"/>				

<b>12. Verpackung / Palettschema:</b>	
Menge je Karton: <input type="text" value="80"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="4 x 20"/> Stück
	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/>
<b>Verpackung:</b>	
<b>Karton</b> Gewicht: <input type="text" value="530"/> g	Material: <input type="text" value="Karton"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="396x296x332"/> mm
<b>Beutel/Tray</b> Gewicht: <input type="text" value="19"/> g	Material: <input type="text" value="PA/PE"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="400x350x1"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="13,2"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="13,806"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="5"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="40"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="552,24"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette) <input type="text" value="1810"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691110259"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/>
	mm insgesamt
	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"/>
--	---

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: <input type="text" value="180"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="120"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="0"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="mondkalender"/> Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	<input type="text"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
	Einzelstück gesamt (in g):	160,0	165,0	170,0		
	davon Füllung (in g):	65,0	70,0	75,0		
	davon Dekor (in g):	90,0	95,0	100,0		
Ausbackgewicht (in g):	135,0	140,0	145,0			
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	17,2	17,6	18,0	19,1	19,5	19,9
Breite (cm):	3,1	3,4	3,7	4,4	5,4	6,4
Höhe (cm):	2,6	2,9	3,2	4,8	5,6	6,4
Durchmesser (cm):						

Art.Nr:	88801025
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	3

## 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

## 16. Sensorische Merkmale

### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben, gelb
Geruch und Geschmack:	würzig, fleischig

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braun, knusprig
Innere Beschaffenheit:	Goldgelb
Geruch und Geschmack:	würzig, fleischig

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne 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 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 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 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:

automatisch generierter Produktionscode, 7-stellig, z.B. 1234567

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wurst Halal
Für vegane Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<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"/>	

## 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 checked="" type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %): 7,6			Menge Palm-ölderivate (in %):
Menge Palm-kernöl (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.

**E1. Product name:** poultry roll (HALAL) 165g, ready to bake

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food**  
(according to EU VO 1169/2011): Poultry roll - Dutch type - cooked roll from finely minced mechanically deboned meat of chicken, in Danish pastry, pre-proven, deep-frozen  
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**  
**(as delivered):**  
(in descending order)  
Mechanically deboned chicken meat (30%), WHEAT flour, water, vegetable fats (palm, coconut), BREADCRUMBS (WHEAT flour, water, salt, yeast), yeast, salt, sugar, WHEAT starch, vegetable oil (rapeseed), herbs, spices, WHEAT fiber, onion powder, dextrose, flavour enhancer (E621), emulsifiers (E450, E471, E472e), acidity regulators (E330, E331), antioxidants (E300, E316), colorant (E160a), natural flavour, flour treatment agent enzymes (amylase, hemicellulase).

**E3b. List of ingredients:**  
**(ready-baked):**  
(in descending order)  
Mechanically deboned chicken meat (30%), WHEAT flour, water, vegetable fats (palm, coconut), BREADCRUMBS (WHEAT flour, water, salt, yeast), yeast, salt, sugar, WHEAT starch, vegetable oil (rapeseed), herbs, spices, WHEAT fiber, onion powder, dextrose, flavour enhancer (E621), emulsifiers (E450, E471, E472e), acidity regulators (E330, E331), antioxidants (E316), colorant (E160a), natural flavour.

**E4. Trace allergens:**  
May contain traces of SOY, EGG, MILK and NUTS.  
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

E9. Nutritional values: (ready-baked)		values per 100g		values per portion of g:		140
						(please enter weight of piece ready-baked)
energy (kJ / kcal):		1465	350	2051	490	} <i>calculated automatically</i>
fat (g):		19,2		26,9		
of which saturates (g):		7,8		10,9		
carbohydrate (g):		32,4		45,4		
of which sugars (g):		3,4		4,8		
fibre (g)		2,0		2,8		
protein (g):		11,4		16,0		
salt (g):		2,19		3,1		

**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!!)

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="180"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="120"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0,5"/>	day(s)

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