

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

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

Teig 65%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. 35% Füllung: Wasser, Kartoffelflockenzubereitung (15%) [getrocknete Kartoffeln, Emulgator: E471 (pflanzlich), Stabilisator: E450i, Gewürz (Kurkuma), Antioxidationsmittel: E304, E330, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFITE], Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gemüsebrühepulver [Salz, Palmöl, Geschmacksverstärker: E621, E631 & E627, Hefeextrakt, SOJAextrakt, Gemüseextrakt (Karotten, SELLERIE, Zwiebel, Lauch), Kräuter, Gewürze], Speisesalz, Oregano, schwarzer Pfeffer.

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

Teig 62,5%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. 37,5% Füllung: Wasser, Kartoffelflockenzubereitung (15%) [getrocknete Kartoffeln, Emulgator: E471 (pflanzlich), Stabilisator: E450i, Gewürz (Kurkuma), Antioxidationsmittel: E304, E330, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFITE], Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gemüsebrühepulver [Salz, Palmöl, Geschmacksverstärker: E621, E631 & E627, Hefeextrakt, SOJAextrakt, Gemüseextrakt (Karotten, SELLERIE, Zwiebel, Lauch), Kräuter, Gewürze], Speisesalz, Oregano, schwarzer Pfeffer.

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

SESAM, EI, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.

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

15% Kartoffelflockenzubereitung in der Füllung (Anteil Füllung 37,5%)

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizenmehl

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

Emulgator: E471 (pflanzlich), Stabilisator: E450i, Antioxidationsmittel: E304, E330, Konservierungsstoff: NATRIUMMETABISULFITE, Geschmacksverstärker: E621, E631 & E627

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), SELLERIE, SOJA. SULFIT. Mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel. Kann Spuren von SESAM, EI, HASELNÜSSEN, WALNÜSSEN enthalten.

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:		90
						(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		1092	261	983	235	} <i>automat. Berechnung</i>
		13,0		11,7		
		4,6		4,1		
		29,8		26,8		
		4,1		3,7		
		2,4		2,2		
		5,0		4,5		
		1,2		1,1		

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	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	<b>11. Produktbild (fertig gebacken)</b> 
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:	<input type="text"/>

<b>12. Verpackung / Palettenschema:</b>	Menge je Karton: <input type="text" value="100"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück
Verpackung:		Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>
<b>Karton</b>	Gewicht: <input type="text" value="271"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
<b>Beutel/Tray</b>	Gewicht: <input type="text" value="47,4"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="398X260X214"/> mm
		Material: <input type="text" value="PE"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="Beutel: 740x400, Trennblaetter : 450x300."/> mm
Nettogewicht je Karton:	<input type="text" value="10"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="10,318"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage:	<input type="text" value="9"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="7"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	<input type="text" value="63"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="650,26"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette)	<input type="text" value="1650"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13):	<input type="text" value="4020691112420"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
		<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"/>
---	----------------------	----------------------------------	----------------------

<b>13. MHD:</b>	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:	<input type="text" value="0"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<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 24h bei max. 7°C"/>	

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="90,0"/>	<input type="text" value="100,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text" value="31,5"/>	<input type="text" value="35,0"/>	<input type="text" value="38,5"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text" value="0,0"/>	<input type="text" value="0,0"/>	<input type="text" value="0,0"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="81,0"/>	<input type="text" value="90,0"/>	<input type="text" value="99,0"/>			
	<b>im Anlieferzustand</b>		<b>fertig gebacken</b>			
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="17,1"/>	<input type="text" value="17,6"/>	<input type="text" value="18,1"/>	<input type="text" value="17,5"/>	<input type="text" value="18,0"/>	<input type="text" value="18,5"/>
Breite (cm):						
Höhe (cm):	<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="2,5"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text" value="4,5"/>
Durchmesser (cm):						

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Roher Teig, gefüllt und stickförmig.
Innere Beschaffenheit:	gelbliche Füllung mit Kartoffelflockenzubereitung.
Geruch und Geschmack:	arteigen

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und stickförmig. Füllung an den Enden sichtbar.
Innere Beschaffenheit:	gelbliche Füllung mit Kartoffelflockenzubereitung.
Geruch und Geschmack:	nach gebackenem Teig und Kartoffel

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	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 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 %): 3,98%			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.

**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)

Dough 65% : WHEAT FLOUR, water, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, cooking salt, sugar. 35%  
Filling : water, potato flakes preparation (15%) [dried potatoes, emulsifier : E471 (vegetable), stabilizer : E450i, spice (turmeric), antioxidants : E304 & E330, preservative : SODIUM METABISULPHITE], onion, spring onion, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), vegetable stock powder [cooking salt, palm oil, flavour enhancers : E621, E631 & E627, yeast extract, SOYA extract, vegetables extract (carrot, CELERY, onion, leek), herbs, spices], cooking salt, oregano, black pepper.

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

Dough 62,5% : WHEAT FLOUR, water, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, cooking salt, sugar. 37,5%  
Filling : water, potato flakes preparation (15%) [dried potatoes, emulsifier : E471 (vegetable), stabilizer : E450i, spice (turmeric), antioxidants : E304 & E330, preservative : SODIUM METABISULPHITE], onion, spring onion, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), vegetable stock powder [cooking salt, palm oil, flavour enhancers : E621, E631 & E627, yeast extract, SOYA extract, vegetables extract (carrot, CELERY, onion, leek), herbs, spices], cooking salt, oregano, black pepper.

**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:		90
				1092	261	983
		13,0		11,7	} <i>calculated automatically</i>	
		4,6		4,1		
		29,8		26,8		
		4,1		3,7		
		2,4		2,2		
		5,0		4,5		
		1,2		1,1		

**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="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)