

Art.Nr:	88801243
Versionsdatum:	27.05.2019
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:**

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

**2. Bezeichnung des Lebensmittel (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. Füllung 35% : 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 62,5% : WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 37,5% : 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:**  
(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: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		90 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):	1344	321	1210	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	16,2		14,6	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	6,8		6,1	
Kohlenhydrate (g):	33,8		30,4	
davon Zucker (g):	5,6		5,0	
Ballaststoffe (g)	1,9		1,7	
Eiweiß (g):	9,1		8,2	
Salz (g):	1,58		1,42	

**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:

(Stück)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:



**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!!)

Zwischenlagen:  mm insgesamt

EAN Code (EAN 13):   keine vorhanden  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:	<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)

Nach dem Backen über Nacht im Kühlschrank (bei max. 7°C) lagern und dann innerhalb der ersten 24 Stunden nach dem Backen verbrauchen.

**14. Stückgewicht, Größe:**

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	90,0	100,0	110,0
davon Füllung (in g):	31,5	35,0	38,5
davon Dekor (in g):	0,0	0,0	0,0
Ausbackgewicht (in g):	81,0	90,0	99,0

  

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	17,1 cm	17,6 cm	18,1 cm	17,5 cm	18,0 cm	18,5 cm
Breite (cm):						
Höhe (cm):	2,0 - 2,5 cm	2,5 - 3,0 cm	3,0 - 3,5 cm	3,0 - 3,5 cm	3,5 - 4,0 cm	4,0 - 4,5 cm
Durchmesser (cm):						

Art.Nr:	88801243
Versionsdatum:	27.05.2019
Seite:	3

## 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:	Weissliches Molkereierzeugnis.
Geruch und Geschmack:	arteigen

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und stickförmig.
Innere Beschaffenheit:	Weissliches Molkereierzeugnis.
Geruch und Geschmack:	nach Mizithra und Fetakäse

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 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 Sellarisesalz)	<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 %): 3,67%			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? Anteil Kakao (in %):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,23%
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"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<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.

**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 65%: WHEAT FLOUR, water, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 35%: Mizithra WHEY CHEESE (49%) (fat in dry matter min 34%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's MILK, salt), water, WHEAT SEMOLINA, Feta CHEESE (6,5%) (fat in dry matter min 43%) [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 62,5%: WHEAT FLOUR, water, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 37,5%: Mizithra WHEY CHEESE (49%) (fat in dry matter min 34%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's MILK, salt), water, WHEAT SEMOLINA, Feta CHEESE (6,5%) (fat in dry matter min 43%) [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)

	values per 100g		values per portion of g:		90 (please enter weight of piece ready-baked)
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1344	321	1210	289
	fat (g):	16,2		14,6	} <i>calculated automatically</i>
	of which saturates (g):	6,8		6,1	
	carbohydrate (g):	33,8		30,4	
	of which sugars (g):	5,6		5,0	
	fibre (g)	1,9		1,7	
	protein (g):	9,1		8,2	
	salt (g):	1,6		1,4	

**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 roganoleptic reasons)

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