

| | |
|----------------|------------|
| Art.Nr: | 88801244 |
| 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%: Spinat (48%), Mizithra MALKENEIWEIßKÄSE (17%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkenproteine 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 62,5%: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl, Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 37,5%: Spinat (48%), Mizithra MALKENEIWEIßKÄSE (17%) (Fett i. Tr. min 34%) (Molkenproteine 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: (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) |
|--|---|------------------|-----|----------------------------|-----|---|
| | | | | | | |
| | | 1234 | 295 | 1111 | 266 | } automat. Berechnung |
| | | 14,8 | | 13,3 | | |
| | | 5,9 | | 5,3 | | |
| | | 31,4 | | 28,3 | | |
| | | 2,8 | | 2,5 | | |
| | | 2,7 | | 2,4 | | |
| | | 7,7 | | 6,9 | | |
| | | 1,4 | | 1,3 | | |

| | |
|----------------|------------|
| Art.Nr: | 88801244 |
| Versionsdatum: | 27.05.2019 |
| Seite: | 2 |

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

| | | | | |
|------------------------------------|--|---|------------------------------------|------------------------------------|
| 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? | <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein | 11. Produktbild (fertig gebacken)  | | |
| 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) | <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="60x40"/> | <input type="text" value="60x60"/> | <input type="text" value="80x60"/> | | |
| Backprogramm: | <input type="text"/> | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 12. Verpackung / Palettenschema: | Menge je Karton: <input type="text" value="100"/> Stück | Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> | Stück |
| | | Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) | <input type="text"/> |
| <u>Verpackung:</u> | | | |
| Karton | Gewicht: <input type="text" value="271"/> g | Material: <input type="text" value="Wellpappe"/> | |
| | | Außenmaße: <input type="text" value="398X260X214"/> | mm |
| Beutel/Tray | Gewicht: <input type="text" value="47,4"/> g | 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!!) | Zwischenlagen: | <input type="text"/> mm insgesamt |
| EAN Code (EAN 13): | <input type="text" value="4020691112444"/> | <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"/> |
|---|----------------------|----------------------------------|----------------------|

| | | | |
|--|---|----------------------------------|--|
| 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) | <input type="text" value="Gebackene Produkte über Nacht im Kühlschrank (max. 7 Grad Celsius) lagern und dann innerhalb der ersten 24 h nach dem Backen verbrauchen"/> | | |

| | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|
| 14. Stückgewicht, Größe: | Toleranzen | | | | | |
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | 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 | | |
| Länge (cm): | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Breite (cm): | 17,1 cm | 17,6 cm | 18,1 cm | 17,5 cm | 18,0 cm | 18,5 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: | 88801244 |
| Versionsdatum: | 27.05.2019 |
| Seite: | 3 |

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzt)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: **Roher Teig, mit einer Spinat-, Mizithra- und Fetakäse-Mischung gefüllt und stickförmig.**

Innere Beschaffenheit: **grünliche Spinat-, Mizithra- und Fetakäse-Mischung.**

Geruch und Geschmack: **arteigen**

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: **goldbraun, knusprig gebacken, gefüllt und stickförmig. Füllung an den Enden sichtbar.**

Innere Beschaffenheit: **grünliche, saftige Spinat-, Mizithra- und Fetakäse-Mischung**

Geruch und Geschmack: **nach Spinat, Mizithra und Feta Käse.**

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 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 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 %): 3,76% | | | 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 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: | 88801244 |
| date of version: | 27.05.2019 |
| 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)
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%: Spinach (48%), Mizithra WHEY CHEESE (17%) (fat in dry matter min 34%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's MILK, salt), onion, leek, Feta CHEESE (4,5%) (fat in dry matter min 43%) (sheep's MILK, goat's MILK, rennet*, lactic acid culture, salt, stabiliser : calcium chloride), WHEAT SEMOLINA, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), salt, modified potato starch, dill, black pepper. ***microbial**

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
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%: Spinach (48%), Mizithra WHEY CHEESE (17%) (fat in dry matter min 34%) (whey proteins from cow's, sheep's and goat's MILK, salt), onion, leek, Feta CHEESE (4,5%) (fat in dry matter min 43%) (sheep's MILK, goat's MILK, rennet*, lactic acid culture, salt, stabiliser : calcium chloride), WHEAT SEMOLINA, vegetable fats and oils (palm oil, cotton seed oil, sunflower seed oil in varying proportions), salt, modified potato starch, dill, black pepper. ***microbial**

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 |
|--|---|-----------------|--|--------------------------|-----------------------------------|------|
| | | | | 1234 | 295 | 1111 |
| | | 14,8 | | 13,3 | } <i>calculated automatically</i> | |
| | | 5,9 | | 5,3 | | |
| | | 31,4 | | 28,3 | | |
| | | 2,8 | | 2,5 | | |
| | | 2,7 | | 2,4 | | |
| | | 7,7 | | 6,9 | | |
| | | 1,4 | | 1,3 | | |

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: | <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)