

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

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

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:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		120
		920 kJ	218kcal	
Energie (kJ / kcal):				
Fett (g):	4,1		4,9	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
davon gesättigte Fettsäuren (g):	2,2		2,6	
Kohlenhydrate (g):	40,2		48,2	
davon Zucker (g):	21,4		25,7	
Ballaststoffe (g)	1,3		1,6	
Eiweiß (g):	4,4		5,3	
Salz (g):	0,60		0,72	

10. Zubereitungsanleitung: Zum Auftauen aus der verpackun nehmen. Ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen . Auftauen bei 7°C für ca. 4h

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:



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 Kartons pro Palette: Stück

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

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

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):	<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: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="3"/>	Tag(e)
	<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):	115,0	120,0	125,0
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):	11,5	12,5	13,5			
Breite (cm):	10,5	11,5	12,5			
Höhe (cm):	3,5	4,0	4,5			
Durchmesser (cm):						

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:	hellbraun, fest mit Gitter, mit sichtbarer Füllung
Innere Beschaffenheit:	viskose Fruchtfüllung
Geruch und Geschmack:	süßlicher Geruch, Hefeteig-Erdbeergeschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	hellbraun, fest mit Gitter, mit sichtbarer Füllung
Innere Beschaffenheit:	viskose Fruchtfüllung
Geruch und Geschmack:	süßlicher Geruch, Hefeteig-Erdbeergeschmack

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 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:

6-stellige Nummer, Beispiel: 123456

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 muslimen 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	2,2	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
			Anteil Kakao (in %)	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.

E1. Product name: Strawberry heart 120g, fully baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059070
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Yeast pastry with strawberry filling, deep frozen

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)

strawberries (29,5%), WHEAT flour, sugar, water, MILK, modified corn starch, palm oil, glucose-fructose syrup, glucose syrup, yeast, coconut oil, salt, strawberry juice concentrate (0,2%), sunflower oil, dextrose, invert sugar, fully hydrogenated palm fat, natural flavours, thickener: (E415), gelling agent: (E440), emulsifier: (E471), acid: (E330), colouring food: carrot juice concentrate, antioxidant: (E300), acidity regulator: (E331), vitamins: (A, D3).

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

see 3a

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

none

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	120	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	920 kJ	218kcal	1104 kJ	261kcal
	fat (g):	4,1	calculated automatically	4,9	E10: preparation advice: Remove from the packaging for thawing. Thaw at room temperature for 90 minutes. Thaw at 7°C for about 4 hours
	of which saturates (g):	2,2		2,6	
	carbohydrate (g):	40,2		48,2	
	of which sugars (g):	21,4		25,7	
	fibre (g)	1,3		1,6	
	protein (g):	4,4		5,3	
	salt (g):	0,60	0,72		
	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.				
		Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no			
		rack oven temperature (°C):		0	
		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: 40 pieces in case of sub-unit - number: 1x40 pieces
type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:

carton weight: 333 g material: corrugated board
outer dimensions: 460*235*226 mm

bag/tray weight: 10 g material: HDPE
outer dimensions: 0 mm

net weight per carton: 4,8 kg gross weight per carton: 5,14 kg

number of cartons per layer: 7 Stück number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet: 49 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 252 kg
pallet height (incl. Palette): 1732 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691612494 interlayers: 0 mm overall
EAN Code box: 4020691112499 no interlayers 0 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	3	day(s)
After baking, at room temperature:	0	day(s)

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