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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88801265**
Versionsdatum:	11.05.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Sticks Chicken 4 Cheese 100g, backfertig

Kundenartikelnummer: _____ (vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:** Filoteig mit Hühnchenfleisch und einer 4-Käsesortenmischung, tiefgekühlt.
Tiefgefroren -18°C

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

Teig 65% : WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl und Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 35% : Hühnchenfleischzubereitung (35%) [Hühnerfleisch (90%), Wasser, Speisesalz, SOJAPROTEIN, MILCHPROTEIN, Hefeextrakt, Aroma, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Stabilisator: Natriumtriphosphat], Pilzzubereitung (Champignons, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), 4-KÄSESORTENMISCHUNG (14%) [Gouda-KÄSE (Fett i. Tr. min 48%) (pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab, Farbstoff: Beta-Carotin), Graviera KÄSE (Fett i. Tr. min 40%) (pasteurisierte Schaf- und ZiegenMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab), Kefalotiri KÄSE (Fett i. Tr. min 45%) (pasteurisierte Schaf- und ZiegenMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab), Kaseri KÄSE (Fett i. Tr. min 40%) (pasteurisierte Schaf- und ZiegenMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab)], Bechamel-Pulver (modifizierte Kartoffelstärke, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, Glucose, Speisesalz, Stabilisatoren: Natriumalginat und Natriumtriphosphat, Trennmittel: Calciumphosphat, Aroma), grüne Paprika (5,5%), rote Paprika (5,5%), Wasser, pasteurisiertes VOLLEI*, SCHAFSMILCHSAHNE, HÜHNEREIEIWEISSPULVER*, Speisesalz, weißer Pfeffer.
*aus Freilandhaltung.

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

Teig 62,5% : WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palmöl, Baumwollsaatöl und Sonnenblumensaatöl in veränderlichen Gewichtsanteilen), Maisstärke, Speisesalz, Zucker. Füllung 37,5% : Hühnchenfleischzubereitung (35%) [Hühnerfleisch (90%), Wasser, Speisesalz, SOJAPROTEIN, MILCHPROTEIN, Hefeextrakt, Aroma, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Stabilisator: Natriumtriphosphat], Pilzzubereitung (Champignons, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), 4-KÄSESORTENMISCHUNG (14%) [Gouda-KÄSE (Fett i. Tr. min 48%) (pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab, Farbstoff: Beta-Carotin), Graviera KÄSE (Fett i. Tr. min 40%) (pasteurisierte Schaf- und ZiegenMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab), Kefalotiri KÄSE (Fett i. Tr. min 45%) (pasteurisierte Schaf- und ZiegenMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab), Kaseri KÄSE (Fett i. Tr. min 40%) (pasteurisierte Schaf- und ZiegenMILCH, Speisesalz, Starterkultur, Lab)], Bechamel-Pulver (modifizierte Kartoffelstärke, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, Glucose, Speisesalz, Stabilisatoren: Natriumalginat und Natriumtriphosphat, Trennmittel: Calciumphosphat, Aroma), grüne Paprika (5,5%), rote Paprika (5,5%), Wasser, pasteurisiertes VOLLEI*, SCHAFSMILCHSAHNE, HÜHNEREIEIWEISSPULVER*, Speisesalz, weißer Pfeffer.
*aus Freilandhaltung.

4. Spurenallergene: SENF, SELLERIE, SESAM, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 35 % Füllung (davon 35% Hühnchenfleischzubereitung [Hühnerfleisch (90%)]; 14% 4-KÄSESORTENMISCHUNG [Gouda-KÄSE, Graviera KÄSE, Kefalotiri KÄSE, Kaseri KÄSE])

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Farbstoff: Beta-Carotin, Stabi-lisatoren: Natriumalginat und Natriumtriphosphat, Trennmittel: Calciumphosphat; modifizierte Kartoffelstärke; Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), SOJA, MILCH, EI. Mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, mit Phosphat. Kann Spuren von SESAM, SELLERIE und SENF enthalten.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		**Angaben pro Portion von g:**	90
Brennwert (KJ / kcal):	1248	298	1123	268 (bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	13,8		12,4	
davon gesättigte Fettsäuren (g):	5,8		5,2	
Kohlenhydrate (g):	32,4		29,2	*automat. Berechnung*
davon Zucker (g):	1,4		1,3	
Ballaststoffe (g)	1,8		1,6	
Eiweiß (g):	10,1		9,1	
Salz (g):	1,5		1,4	

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

Spezifikationen

Art.Nr:	88801265
Versionsdatum:	11.05.2017
Seite:	2

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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☐ ja ☑ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	200
Temperatur Heißluftofen (°C):	180
Backzeit (Minuten):	30-35
Backzeit (Minuten):	25-30

Blechbelegung: (Stück)	60x40	60x60	80x60

Backpogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 100 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton Gewicht: 271 g — Material: Wellpappe; Außenmaße: 398X260X214 mm

Beutel/Tray Gewicht: 47,4 g — Material: PE; Außenmaße: Beutel: 740x400, Trennblaetter : 450x300. mm

Nettogewicht je Karton: 10 **kg** Bruttogewicht je Karton: 10,318 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage: 9 Stück — Anzahl Lagen pro Palette: 7 Stück

Anzahl Kartons pro Palette: 63 Stück — Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 650,26 **kg**

Palettenhöhe (inkl.Palette) 1650 mm (**max. 1950mm!!**)

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN Code (EAN 13): 4020691112659 ☑ keine vorhanden kg insgesamt

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365 Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	300 Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	0 Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	6 Stunden (wegen der sensorischen Eigenschaften)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

Lagerung für 24h nach dem Backen: bei max. 7°C

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	3,5	3,0	3,5	4,5
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuz

☐ 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 Hühnchen und 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	**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	☑	☐
Milch und daraus hergestellt Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☑	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☑
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

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?	☐	☑	
Halal-Zertifizierung?	☐	☑	
Für vegane Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetaris	☐	☑	
Für muslime 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	☐	☑	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)					**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode?**
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?					☑	☐	RSPO Mass Balance.
Menge Palmöl/fett (in %):	3,67%		Menge Palmkernöl (in %):			Menge Palmölderivate (in %):	

Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)		**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode**
Enthaltener Kakao zertifiziert?	Anteil Kakao (in %):	☐	☑	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	**Ja**	**Nein**	Anteil Ei (in %): **0,55%**
ökologisch	☐	☑	
Freilandhaltung	☑	☐	
Bodenhaltung	☐	☑	
Kleingruppenhaltung	☐	☑	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	☐	☑	
KAT-Zertifizierung?	☐	☑	

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.

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

Specification

Art.Nr:	**88801265**
date of version:	11.05.2017
Page	5

E1. Product name: Sticks Chicken 4 Cheese 100g, ready to bake.

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Filo-dough Sticks with a filling with Chicken and 4 cheese types, deep frozen.
Deep frozen -18°C

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

Ingredients : Dough 65% : WHEAT flour, water, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil and sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 35% : chicken meat preparation (35%) [chicken meat (90%), water, salt, SOY protein, MILK protein, yeast extract, flavouring, flavour enhancer : monosodium glutamate, stabilizer : sodium triphosphate], mushrooms preparation (mushrooms, salt, acid: citric acid, antioxidant : ascorbic acid), 4 cheeses mixture (14%) [gouda CHEESE (fat in dry matter min 48%) (pasteurized cow's MILK, salt, starter culture, rennet, colouring : beta-carotene), gruyere CHEESE (fat in dry matter min 40%) (pasteurized sheep and goat's MILK, salt, starter culture, rennet), kefalotiri CHEESE (fat in dry matter min 45%) (pasteurized sheep and goat's MILK, salt, starter culture, rennet), kaseri CHEESE (fat in dry matter min 40%) (pasteurized sheep and goat's MILK, salt, starter culture, rennet)], bechamel powder (modified potato starch, skimmed MILK powder, palm oil, glucose, salt, stabilizers : sodium alginate and sodium triphosphate, anticaking agent : calcium phosphate, flavouring), green bell pepper (5,5%), red bell pepper (5,5%), water, pasteurized whole EGG*, sheep MILK cream, EGG* white powder, cooking salt, white pepper.
*free range.

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

Ingredients : Dough 62,5% : WHEAT flour, water, vegetable oils (palm oil, cotton seed oil and sunflower seed oil in varying proportions), corn starch, salt, sugar. Filling 37,5% : chicken meat preparation (35%) [chicken meat (90%), water, salt, SOY protein, MILK protein, yeast extract, flavouring, flavour enhancer : monosodium glutamate, stabilizer : sodium triphosphate], mushrooms preparation (mushrooms, salt, acid: citric acid, antioxidant : ascorbic acid), 4 cheeses mixture (14%) [gouda CHEESE (fat in dry matter min 48%) (pasteurized cow's MILK, salt, starter culture, rennet, colouring : beta-carotene), gruyere CHEESE (fat in dry matter min 40%) (pasteurized sheep and goat's MILK, salt, starter culture, rennet), kefalotiri CHEESE (fat in dry matter min 45%) (pasteurized sheep and goat's MILK, salt, starter culture, rennet), kaseri CHEESE (fat in dry matter min 40%) (pasteurized sheep and goat's MILK, salt, starter culture, rennet)], bechamel powder (modified potato starch, skimmed MILK powder, palm oil, glucose, salt, stabilizers : sodium alginate and sodium triphosphate, anticaking agent : calcium phosphate, flavouring), green bell pepper (5,5%), red bell pepper (5,5%), water, pasteurized whole EGG*, sheep MILK cream, EGG* white powder, cooking salt, white pepper.
*free range.

E4. Trace allergens: MUSTARD, SELLERIE, SESAME, HASELNUTS, WALNUTS.
(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:	90
energy (kJ / kcal):	1248	298	1123	268
fat (g):	13,8		12,4	
of which saturates (g):	5,8		5,2	
carbohydrate (g):	32,4		29,2	
of which sugars (g):	1,4		1,3	
fibre (g)	1,8		1,6	
protein (g):	10,1		9,1	
salt (g):	1,5		1,4	

(please enter weight of piece ready-baked)

calculated automatically

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 100 pieces
in case of sub-unit - number: _____ pieces
type of sub-unit (bag, tray…) _____

packaging:

carton weight: 271 g — material: corrugated cardboard
outer dimensions: 398X260X214 mm

bag/tray weight: 47,4 g — material: PE
outer dimensions: Bag: 740x400, Plastic interleaves: 450x300. mm

net weight per carton: 10 **kg** — gross weight per carton: 10,318 **kg**

number of cartons per layer: 9 Stück — number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet: 63 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 650,26 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1650 mm (**max. 1950mm!!**)

interlayers: _____ mm overall
EAN Code (EAN 13): 4020691112659 — ☑ no interlayers — _____ kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365 days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	300 days
After defrosting, at room temperature:	0 day(s)
After baking, at room temperature:	0,5 hours (due to organoleptic reasons)

Specific information concerning storage after baking: (if necessary; e.g. storage at max. 7°C): Storage for 24 hours: at max. 7°C