

Art.Nr:	88801502
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Tarragona Brötchen 70g, halbgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011): Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
 (in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, Mehlbehandlungsmittel: E300.

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

4. Spurenallergene:
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)
 Kann Spuren von SOJA, MILCH und SESAM enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Mehlbehandlungsmittel: E300.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
 (zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen). Kann Spuren von Soja, Milch und Sesam 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:		61 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		1223	288	746	176	} <i>automat. Berechnung</i>
		0,4		0,2		
		0,1		0,1		
		59,0		36,0		
		3,5		2,1		
		2,2		1,3		
		11,0		6,7		
		1,50		0,92		

Art.Nr:	88801502
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank ca. 20 Minuten auftauen lassen. Bei 180-190°C ca. 13-15 Minuten backen.
	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"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="180-190"/>	
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>	
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="13-15"/>	
Blechbelegung: (Stück)	
	<input type="text" value="60x40"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>
Backprogramm: <input type="text"/>	

12. Verpackung / Palettschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="110"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="-"/> Stück
Verpackung: Karton	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>
Gewicht: <input type="text" value="615"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray	Außenmaße: <input type="text" value="590x390x281"/> mm
Gewicht: <input type="text" value="32,76"/> g	Material: <input type="text" value="HDPE"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="585x240x920"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="7,7"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="8,35"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="6"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="24"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="200,4"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1836"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691115025"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/>
	mm insgesamt
	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="180"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:		<input type="text"/>	
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)			

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="58,0"/>	<input type="text" value="70,0"/>	<input type="text" value="82,0"/>
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="61,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text" value="14,0"/>	<input type="text" value="15,5"/>
Breite (cm):	<input type="text" value="6,8"/>	<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="8,2"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="4,2"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="5,8"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: _____

Innere Beschaffenheit: _____

Geruch und Geschmack: _____

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: _____ goldgelbe Kruste

Innere Beschaffenheit: _____ helle grobporige Krume

Geruch und Geschmack: _____ nach frisch gebackenen Brötchen, ohne Fremdaromen

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, Khorasani-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 checked="" 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 checked="" 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 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 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:

L-7015023-15

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-vegetarisch)	<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 verwendet)	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %): 0		Menge Palm-kernöl (in %): 0	Menge Palm-ölderivate (in %): 0
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %): 0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %): 0
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:	88801502
date of version:	07.05.2019
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)

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

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

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	61
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1223	288	746,0
	fat (g):	0,4	calculated automati- cally	175,7
	of which saturates (g):	0,1		< 0,5
	carbohydrate (g):	59,0		0,1
	of which sugars (g):	3,5		36,0
	fibre (g)	2,2		2,1
	protein (g):	11,0		1,3
	salt (g):	1,50		6,7
				0,92
E10: preparation advice:				
Thaw at room temperature or in refrigerator for about 20 minutes. Bake at 180-190°C for 13-15 minutes.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 0				
convection oven temperature (°C): 180-190				
rack oven (minutes): 0				
convection oven time (minutes): 13-15				

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.

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

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: days
 (values are Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: days
 taken mainly After defrosting, at room temperature: day(s)
 from page 2) After baking, at room temperature: day(s)

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