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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88801508**
Versionsdatum:	16.12.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Butter-Käsetwister mit Senf 90g, vorgegart

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Butter-Plunderteig mit einer Käse-Senf-Füllung, getwistet, vorgegart, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, 20% BUTTER, Wasser, 16% EMMENTALER (45% Fett i.Tr.), 6,3% SENF (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), SÜßMOLKENPULVER, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backmittel (WEIZENGLUTEN, WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen)); pasteurisiertes VOLLEI, modifizierte Stärke, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, Hefe, Rapsöl.

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

Der Anteilige Wasserverlust beim Backen beruht auf eine Annahme.

WEIZENMEHL, 21,1 % BUTTER, 19,2% EMMENTALER (45% Fett i.Tr.), Wasser, 4,7% SENF (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), SÜßMOLKENPULVER, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backmittel (WEIZENGLUTEN, WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL), pasteurisiertes VOLLEI, modifizierte Stärke, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, Hefe, Rapsöl.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
20 % Butter
16 % Emmentaler
6,3 % Senf

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
modifizierte Stärke

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
Enthält GLUTENhaltiges Getreide, MILCH (-erzeugnisse), EI und SENF.
Kann Spuren von SESAM und SCHALENFÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		75
Brennwert (KJ / kcal):	1498	359	1124	269	(bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	23,2		17,4		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	15,9		11,9		
Kohlenhydrate (g):	28,8		21,6		
davon Zucker (g):	3,3		2,5		
Ballaststoffe (g)			0,0		
Eiweiß (g):	8,8		6,6		
Salz (g):	1,1		0,8		

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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88801508**
Versionsdatum:	16.12.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Das Produkt ca. 15 Minuten antauen lassen. Ofen vorheizen, bei 160-180°C ca. 18-22 Minuten mit viel Schaden backen.
(Die Backzeit kann je nach Ofentyp und gewünschtem Bräunungsgrad variieren!)

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):	
Temperatur Heißluftofen (°C):	160-180
Backzeit (Minuten):	
Backzeit (Minuten):	18-22

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60

Backpogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 50 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück
Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton	Gewicht:	369,7 g	Material:	Wellpappe	
			Außenmaße:	395x295x140	mm
Beutel/Tray	Gewicht:	29,6 g	Material:	PE	
			Außenmaße:	650+450x650	mm

Nettogewicht je Karton: 4,5 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 4,899 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	8	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	12	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	96	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	ca. 472	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	ca. 1850	mm (**max. 1950mm!!**)			
			Zwischenlagen:	ca. 2 bis 3	mm insgesamt
EAN Code (EAN 13):	4020691115087		☐ keine vorhanden	ca. 0,2 - 0,4	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:	180	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	120	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	0	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	1	Tag(e) (unter Berücksichtigung der sensor. Eigenschaften werden max. 0,3 Tage empfohlen)

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):	85,0	90,0	100,0
davon Füllung (in g):	--	12,0	--
davon Dekor (in g):	--	10,0	--
Ausbackgewicht (in g):	65,0	75,0	90,0

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	18,0	20,5	23,0	19,5	22,0	24,0
Breite (cm):	25,0	35,0	45,0	35,0	50,0	65,0
Höhe (cm):	15,0	25,0	35,0	20,0	35,0	50,0
Durchmesser (cm):	--	--	--	--	--	--

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Innere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Geruch und Geschmack:	kein Fremdgeruch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Goldbrauner Plunderteig-Twister mit einer gelblichen Füllung mit Käsedekor
Innere Beschaffenheit:	blättrige, lockere Struktur mit Käse-Senf-Füllung
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, kein Fremdgeruch und -geschmack

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 übersteigen	☐	☐
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:

fortlaufende fünfstellige Zahl: 12345

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-vegetarisch	☑	☐	
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 verwendet)	☐	☑	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode?**
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☐	☐	
Menge Palmöl/fett (in %):		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 %): **0,63%**
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.