

Art.Nr:	88801569
Versionsdatum:	14.08.2018
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Sonnenblumenöl, Traubenzucker, Hefe, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471 (pflanzlich), E481; MAGERMILCHPULVER, Farbstoff: E160a, Aroma. Überzug 41,3%: Zucker, pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palmkern), SÜßMOLKENPULVER, Laktose (MILCH), Maisstärke, Stabilisator: E492; Emulgator: E322; fettarmes Kakaopulver 0,3%, VOLLMILCHPULVER, natürliche Aromen.

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

s. 3a

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)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		75
						(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1895	453	1421	340	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		28,0		21,0		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		17,0		12,8		
Kohlenhydrate (g):		45,0		33,8		
davon Zucker (g):		21,0		15,8		
Ballaststoffe (g)		1,1		0,8		
Eiweiß (g):		5,0		3,8		
Salz (g):		1,0		0,7		

Art.Nr:	88801569
Versionsdatum:	14.08.2018
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Bei Zimmertemperatur etwa 20-30 Minuten auftauen lassen.		
	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 type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)		
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>			
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>			
Backzeit (Minuten): <input type="text"/>			
Backzeit (Minuten): <input type="text"/>			
Blechbelegung: <input type="text"/>			
(Stück)	60x40	60x60	80x60
Backprogramm: <input type="text"/>			

12. Verpackung / Palettenschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück	
Menge je Karton: <input type="text"/> 36	Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text"/>	
Verpackung:		Material: <input type="text"/> Wellpappe	
Karton	Gewicht: <input type="text"/> 284 g	Außenmaße: <input type="text"/> 396x291x118	mm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text"/> 16,55 g	Material: <input type="text"/> HDPE	
		Außenmaße: <input type="text"/> 630x420	mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text"/> 2,7	kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text"/> 3,01	kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text"/> 8	Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text"/> 15	Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text"/> 120	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text"/> 361,2	kg
Palettenhöhe (inkl.Palette) <input type="text"/> 1920	mm (max. 1950mm!!)	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt	
EAN Code (EAN 13): <input type="text"/> 4020691115698		<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"/> 365	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text"/> 180	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/> 2	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)		<input type="text"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Einzelstück gesamt (in g):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze		
	davon Füllung (in g):	<input type="text"/> 68,0	<input type="text"/> 75,0	<input type="text"/> 82,0		
	davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
	Ausbackgewicht (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
Länge (cm): Breite (cm): Höhe (cm): Durchmesser (cm):	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	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"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	s. Anlieferzustand	<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
 ungegartes Produkt
 Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: rundes Fettgebäck mit heller Fettglasur und einem braunen Faden

Innere Beschaffenheit: elfenbeinfarben

Geruch und Geschmack: leicht milchige Geschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch 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	<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 checked="" 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 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-6203021-15

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instituto Halal
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	MB
Menge Palm-öl/fett (in %): 10		Menge Palm-kernöl (in %): 7,3	Menge Palm-ölderivate (in %): 0
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anteil Kakao (in %): 0,45			
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.

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: WHEAT flour, water, palm fat, sunflower oil, dextrose, yeast, SOYA flour, MILK whey powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471 (vegetable), E481; skimmed MILK powder, colour: E160a; flavouring. Coating 41.3%: Sugar, vegetable fat (coconut, palm kernel), MILK whey powder, lactose (MILK), maize starch, stabilizer: E492; emulsifier: E322; defatted cocoa powder 0,3%, MILK powder, natural flavourings.

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

s. 3a

E4. Trace allergens:

(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:		75
						(please enter weight of piece ready-baked)
energy (kJ / kcal):		1895	453	1421	340	} <i>calculated automatically</i>
fat (g):		28,0		21,0		
of which saturates (g):		17,0		12,8		
carbohydrate (g):		45,0		33,8		
of which sugars (g):		21,0		15,8		
fibre (g)		1,1		0,8		
protein (g):		5,0		3,8		
salt (g):		1,0		0,8		

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

EAN Code (EAN 13):

no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C: days

Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: days

After defrosting, at room temperature: day(s)

After baking, at room temperature: day(s)

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