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

Spezifikation

Art.Nr:	**88801702**
Versionsdatum:	14.12.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Schweineohren 100g, backfertig

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059070
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

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

Teig: WEIZENMEHL, Mischfett mit Aroma (Palmfett, pflanzliche Öle (Soja, Sonnenblumen), Wasser, Emulgator: E471 (pflanzlich); Aroma); Wasser, Salz, Glukosesirup, Emulgator: E472e (pflanzlich); Stabilisator: E440; Trennmittel: E551.
Dekor (16%): Zucker.

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 EIERN, SOJA, MILCH und HASELNÜSSEN enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
16% Dekor

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
Emulgatoren: E471, E472e. Stabilisator: E440. Trennmittel: E551.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen). Kann Spuren von EIERN, SOJA, MILCH und HASELNÜSE enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		79
Brennwert (KJ / kcal):	1438	344	1136	272	(bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	18,0		14,2		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	5,4		4,3		
Kohlenhydrate (g):	39,0		30,8		
davon Zucker (g):	5,8		4,6		
Ballaststoffe (g)	1,4		1,1		
Eiweiß (g):	5,6		4,4		
Salz (g):	1,0		0,8		

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

Spezifikation

Art.Nr:	**88801702**
Versionsdatum:	14.12.2017
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Auftauen 20-30 Minuten, bei Zimmertemperatur. Bei 180-190ºC ca. 25-30 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 Austrockung 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
Backpogramm:			

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 90 Stück

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

Verpackung:

Karton	Gewicht:	490,6	g	Material:	Wellpappe
				Außenmaße:	568x393x139 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	20,4	g	Material:	PET + PE
				Außenmaße:	310x320 mm

Nettogewicht je Karton: 9 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 9,75 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	4	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	13	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	52	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	507	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1957	mm (**max. 1950mm!!**)			

Zwischenlagen: ☑ keine vorhanden — mm insgesamt / kg insgesamt

EAN Code (EAN 13): 4020691117029

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:	180	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	2	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:		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):	85,0	100,0	115,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):	64,0	79,0	94,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			**fertig gebacken**		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	1,6	2,0	2,5			
Breite (cm):	11,5	13,0	14,5			
Höhe (cm):	3,5	4,2	5,0			
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldene Farbe
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	süßer 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	☑	☐
Milch und daraus hergestellte 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:

L-7347033-22

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 Palm-öl/fett (in %):	17%		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	☐	☐	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		**Ja**	**Nein**	Anteil Ei (in %): **0**
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
Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.:08005555969

Specification

Art.Nr:	**88801702**
date of version:	14.12.2017
Page	5

E1. Product name: Caramel Heart 100g, ready-to-bake

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

E2. Name of the food
(according to EU VO 1169/2011)**:**
Puff pastry, ready-to-bake, deep-frozen
Deep frozen -18°C

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

Dough: WHEAT flour, fat mix with flavouring (palm fat, vegetable oils (soya, sunflower), water, emulsifier: E471 (vegtable); flavouring); water, salt, glucose syrup, emulsifier: E472e (vegetable); stabiliser: E440; anti-caking agent: E551. Coating (16%): Sugar.

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

s. 3a

E4. Trace allergens: May contain traces of EGG, SOYA, MILK and HAZELNUTS.
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

(values are taken from page 1)

E9. Nutritional values: (ready-baked)	**values per 100g**		**values per portion of g:** 79	
energy (kJ / kcal):	1438	344	1136,0	271,8
fat (g):	18,0	calculated automatically	14,2	
of which saturates (g):	5,4		4,3	
carbohydrate (g):	39,0		30,8	
of which sugars (g):	5,8		4,6	
fibre (g)	1,4		1,1	
protein (g):	5,6		4,4	
salt (g):	1,0		0,8	

E10: preparation advice:
Thaw for 20-30 minutes at room temperature. Bake at 180-190ºC for 25-30 minutes

Bake with steam?	☐ yes ☑ no
rack oven temperature (°C):	0
convection oven temperature (°C):	0
rack oven (minutes):	0
convection oven time (minutes):	0

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: 90 pieces
in case of sub-unit - number: _ pieces
type of sub-unit (bag, tray…) _

packaging:

carton	weight:	490,6 g	material:	Corrugated cardboard
			outer dimensions:	568x393x139 mm
bag/tray	weight:	20,4 g	material.	PET + PE
			outer dimensions:	310x320 mm

net weight per carton: 9 **kg** gross weight per carton: 9,75 **kg**

number of cartons per layer: 4 Stück
number of cartons per pallet: 52 Stück
pallet height (incl.Palette) 1957 mm (**max. 1950mm!!**)
number of layers per pallet: 13 Stück
weigth of whole pallet (excl. pal.): 507 **kg**
interlayers: mm overall
☑ no interlayers kg overall

EAN Code (EAN 13): 4020691117029

E13. BBD: *(values are taken mainly from page 2)*

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	2	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)