

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Sonnenblumenöl, Dextrose, Hefe, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471, E481; MAGERMILCHPULVER, Farbstoff: E160a, Aroma. Überzug (26%): Zucker, pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palmkern), entfettetes Kakaopulver 9%, VOLLMILCHPULVER, natürliche Aromen, Stabilisator: E492, Emulgator: E322.

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:

Emulgatoren: E471, E481, E322. Farbstoff: E160a. Backtriebmittel: E450, E500. Stabilisator: E492.

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), MILCH (-erzeugnisse), SOJA. Mit Farbstoff. Kann Spuren von EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		60 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1868	447	1121	268	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		28,0		16,8		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		17,0		10,2		
Kohlenhydrate (g):		42,0		25,2		
davon Zucker (g):		16,0		9,6		
Ballaststoffe (g)		1,2		0,7		
Eiweiß (g):		5,4		3,2		
Salz (g):		1,0		0,6		

10. Zubereitungsanleitung: Bei Zimmertemperatur etwa 20-30 Minuten auftauen lassen. Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.

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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm: kein Backen notwendig - 20-30 Min. auftauen



12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 72 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: = Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: 423 g

Beutel/Tray Gewicht: 23,88 g

Material: Wellpappe

Außenmaße: 586x396x118 mm

Material: HDPE

Außenmaße: 730x1065 mm

Nettogewicht je Karton: 4,32 kg

Bruttogewicht je Karton: 4,83 kg

Anzahl Kartons pro Lage: 4 Stück

Anzahl Kartons pro Palette: 60 Stück

Anzahl Lagen pro Palette: 15 Stück

Palettenhöhe (inkl. Palette) 1920 mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 289,8 kg

EAN Code (EAN 13): 4020691117494

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden 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: 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):	54,0	60,0	66,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,0	3,4	3,8	s. Anlieferzustand		
Durchmesser (cm):	8,8	9,5	10,2			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungegartes Produkt | <input checked="" type="checkbox"/> Fertig gebacken |

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rundes Fettgebäck mit kakaohaltiger Fettglasur
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	Geruch und Geschmack nach Kakao

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	It. 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MB
Menge Palm-öl/fett (in %): 10		Menge Palm-kernöl (in %): 5	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 %): 2,4
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, SWEET WHEY powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471 (vegetable), E481; skimmed MILK powder, colour: E160a, flavouring. Coating 26%: sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel), defatted cocoa powder 9%, whole MILK powder, natural flavourings, stabilizer: E492, emulsifier: E322.

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)

	values per 100g		values per portion of g:		60 (please enter weight of piece ready-baked)
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1868	447	1121	} <i>calculated automatically</i>
	fat (g):	28,0		16,8	
	of which saturates (g):	17,0		10,2	
	carbohydrate (g):	42,0		25,2	
	of which sugars (g):	16,0		9,6	
	fibre (g):	1,2		0,7	
	protein (g):	5,4		3,2	
	salt (g):	1,0		0,6	

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:	<input type="text" value="365"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="2"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text"/>	day(s)

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