

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 (pflanzlich), E481; MAGERMILCHPULVER, Farbstoff: E160a; Aroma. Überzug 40%: Zucker, pflanzliche Fette: Kokosnuss, Palmkern; SÜßMOLKENPULVER, LAKTOSE, Maisstärke, Stabilisator: E492; Emulgator: E322. Dekor 5%: Zucker, pflanzliche Fette: Kokosnuss, Palmkern; fettarmes 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)

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:		40 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		2196	525	878	210	} <i>automat. Berechnung</i>
		37,0		14,8		
		22,0		8,8		
		43,0		17,2		
		21,0		8,4		
		1,1		0,4		
		4,9		2,0		
		0,9		0,4		

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)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Backprogramm:	<input type="text"/>		

12. Verpackung / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="60"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>
Karton Gewicht: <input type="text" value="308"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="16,55"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="390x290x161"/> mm
	Material: <input type="text" value="HDPE"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="630x420"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="2,4"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="2,77"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="11"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="88"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="243,76"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1921"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691117517"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
	<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" value="365"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="180"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="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					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="35,0"/>	<input type="text" value="40,0"/>	<input type="text" value="45,0"/>			
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"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="2,6"/>	<input type="text" value="2,9"/>	<input type="text" value="3,2"/>	s. Anlieferzustand		
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="7,1"/>	<input type="text" value="7,6"/>	<input type="text" value="8,1"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

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:	Kakaohaltiger mit heller Fettglasur und einem braunen Faden
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	Geruch nach Kakao und Milch 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	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 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 %): 6,5	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 %): 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, SWEET WHEY powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471 (vegetable), E481; skimmed MILK powder, colour: E160a; flavouring. Coating 40%: Sugar, vegetable fats: coconut, palm kernel; SWEET WHEY powder, LACTOSE, corn starch, stabilizer: E492; emulsifier: E322. Topping 5%: 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)

E9. Nutritional values: (ready-baked)		values per 100g		values per portion of g:		40 (please enter weight of piece ready-baked)
energy (kJ / kcal):		2196	525	878	210	} <i>calculated automatically</i>
fat (g):		37,0		14,8		
of which saturates (g):		22,0		8,8		
carbohydrate (g):		43,0		17,2		
of which sugars (g):		21,0		8,4		
fibre (g)		1,1		0,4		
protein (g):		4,9		2,0		
salt (g):		0,9		0,4		

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!!)

EAN Code (EAN 13): interlayers: mm overall
 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)