

**1. Produktbezeichnung:**

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ (vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

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

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

**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)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		70
<b>9. Nährwertangaben:</b> (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1273	305	891	214	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
	Fett (g):	1,3		0,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,6		0,4		
	Kohlenhydrate (g):	60,0		42,0		
	davon Zucker (g):	1,4		1,0		
	Ballaststoffe (g)	2,1		1,5		
	Eiweiß (g):	12,0		8,4		
	Salz (g):	1,4		1,0		

} *automat. Berechnung*

Art.Nr:	88801786
Versionsdatum:	23.04.2018
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Bei 180-190°C ca. 12-14 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 Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen?  ja  nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

### 11. Produktbild (fertig gebacken)



### 12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton:  Stück

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

#### Verpackung:

**Karton** Gewicht:  g

Material:   
Außenmaße:  mm

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:   
Außenmaße:  mm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):  kg

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

EAN Code (EAN 13):

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):

Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

### 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="1"/>	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)

### 14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):  
davon Füllung (in g):  
davon Dekor (in g):  
Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="83,0"/>	<input type="text" value="90,0"/>	<input type="text" value="97,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text" value="70,0"/>	<input type="text"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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" value="4,3"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="5,7"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="9,3"/>	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="10,7"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
  vorgegartes Produkt  
 unegartes Produkt
  Fertig gebacken

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

goldene Kruste

Innere Beschaffenheit:

elfenbeinfarben

Geruch und Geschmack:

nach frisch gebackenen Brötchen

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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, Khurasan-Weizen...), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellt Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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-7015023-15

## 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 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %): 0		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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %): 0
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"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<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.

Art.Nr:	88801786
date of version:	23.04.2018
Page	5

**E1. Product name:** Rustic Farmer Roll 90g, part baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011):  
Wheat bread roll, part baked, deep frozen  
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**  
**(as delivered):**  
(in descending order)  
WHEAT flour, water, yeast, wholemeal RYE flour, salt, emulsifier: E472e; flour treatment agents: E300, E920.

**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)  
May contain traces of SOYA, MILK and SESAME.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	70		
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1273	305	891,1	213,5	
	fat (g):	1,3	calculated automati- cally	0,9	<b>E10: preparation advice:</b> Bake at 180-190°C for 12-14 minutes.	
	of which saturates (g):	0,6		0,4		
	carbohydrate (g):	60,0		42,0		
	of which sugars (g):	1,4		1,0		
	fibre (g)	2,1		1,5		
	protein (g):	12,0		8,4		
	salt (g):	1,4		1,0		
	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.					
		Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no				
		rack oven temperature (°C):		0		
		convection oven temperature (°C):		180-190		
		rack oven (minutes):		0		
		convection oven time (minutes):		12-14		

**E12. packaging/pallet scheme:** (values are taken mainly from page 2)

amount/carton: 70 pieces in case of sub-unit - number: \_\_\_\_\_ pieces  
type of sub-unit (bag, tray...): \_\_\_\_\_

**packaging:**  
**carton** weight: 469 g material: Cardboard  
outer dimensions: 590x260x289 mm  
**bag/tray** weight: 23,4 g material: HDPE  
outer dimensions: 925x800 mm

net weight per carton: 6,3 kg gross weight per carton: 6,8 kg

number of cartons per layer: 6 Stück number of layers per pallet: 6 Stück  
number of cartons per pallet: 36 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 244,8 kg  
pallet height (incl. Palette): 1884 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code (EAN 13): 4020691117869 interlayers: \_\_\_\_\_ mm overall  
 no interlayers \_\_\_\_\_ kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	1	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)