

**1. Produktbezeichnung:** Doppelbrötchen 125g, halbgebacken

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

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Weizenbrötchen, tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):**  
 (in absteigender Reihenfolge)  
 WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Rapsöl, WEIZENmalzmehl, Emulgator E472e\*. \* pflanzlicher Ursprung

**3b. Zutatenliste (fertig gebacken):**  
 (in absteigender Reihenfolge)  
 WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Rapsöl, WEIZENmalzmehl, Emulgator E472e\*. \* pflanzlicher Ursprung

**4. Spurenallergene:** Kann Spuren von SESAM enthalten.  
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100% Weizenmehl

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Mono-Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:** Enthält WEIZEN. Kann Spuren von SESAM enthalten.  
 (zur losen Abgabe)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		110
<b>9. Nährwertangaben:</b> (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1115	263	1227	289	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)  } <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	1,6		1,8		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,2		0,2		
	Kohlenhydrate (g):	52,0		57,2		
	davon Zucker (g):	3,2		3,5		
	Ballaststoffe (g)	3,2		3,5		
	Eiweiß (g):	8,6		9,5		
	Salz (g):	1,5		1,7		

Art.Nr:	88801822
Versionsdatum:	27.02.2019
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen, die Gebäcke aus der Tiefkühltruhe direkt auf ein Backblech legen und ohne anzutauen in den vorgeheizten Ofen schieben. Heißluftofen (vorgeheizt) 190-200°C ca. 13 Minuten
	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:	12	18	24
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:



**12. Verpackung / Palettenschema:**

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 Kartons pro Palette:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

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

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

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="270"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="---"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="---"/>	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):	unverbindliches Durchschnittsgewicht 125g (Mittel)		
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	16,0	17,0	18,0			
Breite (cm):	8,0	9,0	10,0			
Höhe (cm):	4,9	5,4	5,9			
Durchmesser (cm):						

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	zwei aneinandergebackene Brötchen mit Ausbund, hellgelblich, kaum gebräunt
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßig, mittel bis fein, elastisch
Geruch und Geschmack:	arteigen, rein, mild-aromatisch

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	zwei aneinandergebackene Brötchen mit Ausbund, zartsplittrig, langanhaltend rösch
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßig, mittel bis fein, elastisch
Geruch und Geschmack:	arteigen, rein, mild-aromatisch

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 type="checkbox"/>	<input 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 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:

V L13 365/13:30 (V = Werk, L13= Linie, 365 = Tag, 13:30 = Uhrzeit)

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