

Art.Nr:	88801860
Versionsdatum:	25.10.2018
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

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

WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), HASELNÜSSE 4 %, Glucose-Fructose-Sirup, Aprikosen, pflanzliche Öle (Raps, teilweise gehärtet), VOLLEI, Glucosesirup, SOJAMEHL, Säuerungsmittel (E330), SÜßMOLKENPULVER, WEIZENQUELLMEHL, Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Verdickungsmittel (E440), Hefe, Emulgatoren (E471), HÜHNEREIWEIß, Kakaopulver, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Vanillin, Zimt.

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

siehe 3a

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

SESAM und deren Erzeugnisse

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

Haselnüsse 4%

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

Weizenmehl 100%

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**


Säuerungsmittel E330, Verdickungsmittel E440, Emulgatoren E471.

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

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), EI, MILCH, SOJA, SCHALENFRÜCHTE. Kann Spuren von SESAM enthalten.

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:		110
				1764	422	1940
		20,3		22,3		} <i>automat. Berechnung</i>
		8,6		9,5		
		51,9		57,1		
		23,1		25,4		
		2,2		2,4		
		6,2		6,8		
		0,5		0,6		

Art.Nr:	88801860
Versionsdatum:	25.10.2018
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Das Produkt aus dem Karton entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
	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	<b>11. Produktbild (fertig gebacken)</b>		
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)	60x40	60x60	80x60
Backprogramm: <input type="text"/>			

<b>12. Verpackung / Palettschema:</b>		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="5x6"/> Stück	
Menge je Karton: <input type="text" value="30"/>	Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Lagen mit Trennpappe"/>	
<b>Verpackung:</b>			
<b>Karton</b>	Gewicht: <input type="text" value="360"/> g	Material: <input type="text" value="Karton-Pappe"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="401x296x262"/> mm	
<b>Beutel/Tray</b>	Gewicht: <input type="text" value="16"/> g	Material: <input type="text" value="Polybeutel/Papier"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="550/165x590x0.015"/> mm	
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="3.300"/> kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="3.784"/> kg	
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="6"/> Stück	
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="48"/> Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="207.232"/> kg	
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1717"/> mm (max. 1950mm!!)			
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691118606"/>		Zwischenlagen: <input type="text" value="5"/> mm insgesamt	
		<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value="0,6"/> kg insgesamt	

<b>Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):</b>			
Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text" value="460"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="24"/>

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	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)		<input type="text" value="trocken lagern"/>	

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Einzelstück gesamt (in g):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze		
	davon Füllung (in g):	<input type="text" value="100,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>		
	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"/>		
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
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="3,0"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text" value="4,0"/>	s. Anlieferzustand		
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>	<input type="text" value="13,0"/>	s. Anlieferzustand		

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Innere Beschaffenheit:	fest, tiefgefroren
Geruch und Geschmack:	

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Farbe goldgelb, Teig splittrig, Füllung grießförmig
Innere Beschaffenheit:	weich, splittrig
Geruch und Geschmack:	süß, nüssig, typisch nach Plunder

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 checked="" 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 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 checked="" 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:

### 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 checked="" type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %): 12,3			Menge Palm-ölderivate (in %):
Menge Palm-kernöl (in %):			
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 %): 0,48%			
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1,7
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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.