

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

**3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):**  
(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)

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		130 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Brennwert (KJ / kcal):		935	222	1216	289	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		5,8		7,5		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		1,5		2,0		
Kohlenhydrate (g):		34,2		44,5		
davon Zucker (g):		20,4		26,5		
Ballaststoffe (g)		1,8		2,3		
Eiweiß (g):		7,3		9,5		
Salz (g):		0,7		0,9		

Art.Nr:	88801923
Versionsdatum:	29.07.2019
Seite:	2

### 10. Zubereitungsanleitung:

Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen.  
Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen.  
Aufgetaute Ware 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?  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 / 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 Lagen pro Palette:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

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

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

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen:  mm insgesamt

EAN-Code Karton:

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="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="120,0"/>	<input type="text" value="130,0"/>	<input type="text" value="145,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<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" value="9,2"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="9,8"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="5,2"/>	<input type="text" value="5,5"/>	<input type="text" value="5,8"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Art.Nr:	88801923
Versionsdatum:	29.07.2019
Seite:	3

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

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt       vorgegartes Produkt  
 ungartes Produkt (roh/backfertig)       fertig gebackenes Produkt       fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Quarkteig mit Mohn- und Quarkmasse
Innere Beschaffenheit:	-
Geruch und Geschmack:	-

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Quarkteig mit Mohn- und Quarkmasse
Innere Beschaffenheit:	Quarkteig locker, Mohnmasse feinkörnig
Geruch und Geschmack:	arttypisch nach Mohn, nicht muffig

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 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 checked="" 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	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Öko-Kontrollstellennummer:			
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"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	

\*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

## 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	ca. 1,1	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			6,5
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

## 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:** Cheese cake with poppy seeds 130g, ready baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059070  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Curd cheese dough with poppy seed and cheese mass; ready baked

Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**  
**(as delivered):**  
(in descending order)

WATER, low fat CURD 18%, sugar, WHEAT FLOUR, poppy seeds 5%, WHOLE EGG, modified starch, pregelatinized WHEAT FLOUR, vegetable fat (palm), potato flakes, HENS EGG WHITE dried, raising agent (E450, E500, E341), vegetable oil (rapeseed), SWEET WHEY POWDER, WHEAT GLUTEN, WHOLE EGG POWDER, natural flavors, WHEAT STARCH, dextrose, starch, thickener (E401, E407, E410, E466), emulsifiers (E471, E475, E472b, E322), salt, SKIMMED MILK POWDER, iodized salt (table salt, potassium iodate), SKIMMED MILK YOGHURT POWDER, acidulant (E330, E262), natural vanilla flavor, stabilizers (E516, E450, E339), glucose syrup, spices (cinnamon), natural citrus aroma, acidity regulator (E331), MILK PROTEIN, coloring food (carrot extract)

**E3b. List of ingredients:**  
**(ready-baked):**  
(in descending order)

see 3a

**E4. Trace allergens:**

soya, nuts, sesame seeds

(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

(values are taken from page 1)

**E9. Nutritional values:**  
(ready-baked)

energy (kJ / kcal):  
fat (g):  
of which saturates (g):  
carbohydrate (g):  
of which sugars (g):  
fibre (g)  
protein (g):  
salt (g):

**values per 100g**

**values per portion of g:**

130

935

222

1215,5

288,6

5,8

7,5

1,5

2,0

34,2

44,5

20,4

26,5

1,8

2,3

7,3

9,5

0,7

0,9

calculated  
automati-  
cally

**E10: preparation advice:**

Put the item out of the box. Let them thaw at an ambient temperatur für about 2 hours.

Bake with steam?  yes  no

rack oven temperature (°C): 0

convection oven temperature (°C): 0

rack oven (minutes): 0

convection oven time (minutes): 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.

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

amount/carton: 40 pieces

in case of sub-unit - number: 0 pieces

type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**

**carton**

weight: 230 g

material: cardboard  
outer dimensions: 395x290x109 mm

**bag/tray**

weight: 74 g

material: bag, board  
outer dimensions: 600x400x0,020; 385x280x1 mm

net weight per carton:

5,2 kg

gross weight per carton: 5,504 kg

number of cartons per layer:

8 Stück

number of layers per pallet: 15 Stück

number of cartons per pallet:

120 Stück

weigh of whole pallet (excl. pal.): 660 kg

pallet height (incl. Palette)

1780 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use):

4020691619233

interlayers: 0 mm overall

EAN Code box:

4020691119238

no interlayers 0 kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:

365

days

(values are

Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:

270

days

taken mainly

After defrosting, at room temperature:

1

day(s)

from page 2)

After baking, at room temperature:

0

day(s)

Specific information concerning storage after baking:

(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)