

1. Produktbezeichnung: Frühstücksbrotchen 72g, halbgebacken

Kundenartikelnummer: _____ (vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Weizenbrotchen, halbgebacken, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz.

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

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz.

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:

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält WEIZEN. Kann Spuren von SESAM enthalten.
 (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:		65 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		1064	251	692	163	} <i>automat. Berechnung</i>
		1,0		0,7		
		0,3		0,2		
		50,0		32,5		
		3,2		2,1		
		3,4		2,2		
		8,8		5,7		
		1,50		1,0		

10. Zubereitungsanleitung:	Backprogramm D (Brötchen): Ofen auf 230°C vorheizen. Die aufgetauten Brötchen ca. 8-10 Minuten bei 210°C fertig 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? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken) 
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="ca. 210°C"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="ca. 210°C"/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="ca. 8 - 10"/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="ca. 8 - 10"/>	
Blechbelegung: (Stück)	
	<input type="text" value="60x40"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>
Backpogramm:	<input type="text" value="D (Brötchen)"/>

12. Verpackung / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="80"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="4 x 20"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>
Karton Gewicht: <input type="text" value="601"/> g	Material: <input type="text" value="Pappe"/>
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="22,26"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="598 x 398 x 256"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,76"/> kg	Material: <input type="text" value="LDPE Folie"/>
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Außenmaße: <input type="text" value="830"/> mm
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="28"/> Stück	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="6,38"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1942"/> mm (max. 1950mm!!)	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="7"/> Stück
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691120975"/>	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="178,73"/> kg
	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="270"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="3"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="0,25"/> Tag(e) (danach Beeinflussung der Sensorik zu erwarten)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	<input type="text" value="Trocken und staubfrei lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen."/>

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):		72,0				
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):		65,0				
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	11,0	12,5	14,0	11,0	12,5	14,0
Höhe (cm):	7,0	8,0	9,0	7,0	8,0	9,0
Durchmesser (cm):	4,0	5,0	6,0	4,0	5,0	6,0

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

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungegartes Produkt | <input type="checkbox"/> Fertig gebacken |

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	ovales Brötchen mit einem länglichen Ausbund in der Mitte der hellen Oberseite
Innere Beschaffenheit:	fein geportete, helle Krume
Geruch und Geschmack:	mild, ohne Fremdgeruch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	ovales Brötchen mit einem länglichen Ausbund in der Mitte der goldbraunen Oberseite
Innere Beschaffenheit:	fein geportete, helle Krume
Geruch und Geschmack:	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:

0648270916LU6
 0648 (Uhrzeit) 270916 (Datum) LU6 (Werk und Linie)

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.

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)

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

E4. Trace allergens:
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

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:		65 (please enter weight of piece ready-baked)
		1064	251	692	163	
		1,0		0,7	} <i>calculated automatically</i>	
		0,3		0,2		
		50,0		32,5		
		3,2		2,1		
		3,4		2,2		
		8,8		5,7		
		1,50		1,0		

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!!)

interlayers: _____ mm overall

EAN Code (EAN 13): 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="270"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="3"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0,25"/>	day(s) (thereafter, sensory will be change probably)

Specific information concerning storage after baking:
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)