

Art.Nr:	88802215
Versionsdatum:	25.05.2018
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:** Double Chocolate Muffins XL 102g, fertig gebacken

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

**2. Bezeichnung des Lebensmittel** (gem. EU VO 1169/2011):  
 Rührkuchen mit 5,8% Schokolade und 5,8% Milkschokolade, fertig gebacken, tiefgekühlt  
 Tiefgefroren -18°C

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

Wasser, Zucker, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Schokolade (5,8%) [Zucker, Kakaomasse 1,9%, Kakaobutter 0,4%, Emulgator: E322 (SOJA); natürliches Vanillearoma]; Milkschokolade (5,8%) [Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter 0,8%, Kakaomasse 0,5%, SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA); natürliches Vanillearoma), modifizierte Stärke: E1412; VOLLEIPULVER, mageres Kakaopulver 3,3%, Maisstärke, Backtriebmittel: E450, E500; Feuchthaltemittel: E420; Kokosfett (enthält MILCHEIWEIß), Emulgator: E471; Dextrose, EIGELB, Salz, WEIZENSTÄRKE, Stabilisator: E415.

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

s. 3a

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

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** Schokolade (5,8%) und Milkschokolade (5,8%)

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

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** Emulgatoren: E471, E322. Stabilisator: E415. Modifizierte Stärke: E1412. Backtriebmittel: E450, E500. Feuchthaltemittel: E420.

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:** Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), EI (-erzeugnisse), MILCH (-erzeugnisse). Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN 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:		102
						(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		1733	415	1768	423	} <i>automat. Berechnung</i>
		23,0		23,5		
		5,2		5,3		
		46,0		46,9		
		27,0		27,5		
		1,9		1,9		
		5,8		5,9		
		0,65		0,66		

Art.Nr:	88802215
Versionsdatum:	25.05.2018
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Auftauen 30-45 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? <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>	
Menge je Karton: <input type="text" value="64"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value=""/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text"/>
<b>Karton</b> Gewicht: <input type="text" value="632"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
<b>Beutel/Tray</b> Gewicht: <input type="text" value="23,88"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="590x390x165"/> mm
	Material: <input type="text" value="HDPE"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="730x1065"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="6,53"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="7,3"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="11"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="44"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="467,2"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette) <input type="text" value="1965"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691122153"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/>
	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/>
	mm insgesamt
	kg insgesamt

<b>Endverbraucherpackungen:</b> 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"/>

<b>13. MHD:</b>	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="2"/> 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"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Einzelstück gesamt (in g):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze		
	davon Füllung (in g):	95,0	102,0	109,0		
	davon Dekor (in g):					
	Ausbackgewicht (in g):					
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):						
Höhe (cm):	6,3	6,9	7,5	s. Anlieferzustand		
Durchmesser (cm):	7,7	8,3	8,9			

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Goldbraun

Innere Beschaffenheit:

Elfenbeinfarben, mit Kakao im Teig

Geruch und Geschmack:

Nach Kakao

Können bspw. Olivensteine, Kirschkkerne 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 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 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-6203021-15

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instituto Halal
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 %): 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?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anteil Kakao (in %): 5,8			
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %): 3,8 Vollei/0,2 Eigelb
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<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.

**E1. Product name:** Double Chocolate Muffins XL 102g, ready-baked

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

**E2. Name of the food** Muffin with 5.8% chocolate and 5.8% milk chocolate, baked and frozen

(according to EU VO 1169/2011):

Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**

**(as delivered):**

(in descending order)

Water, sugar, WHEAT flour, sunflower oil, chocolate (5.8%) [sugar, cocoa paste 1.9%, cocoa butter 0.4%, emulsifier: E322 (SOJA); natural vanilla flavouring]; milk chocolate (5.8%) [sugar, whole MILK powder, cocoa butter 0.8%, cocoa paste 0.5%, MILK whey powder, skimmed MILK powder, emulsifier: E322 (SOYA); natural vanilla flavouring], modified starch: E1412; whole EGG powder, defatted cocoa powder 3.3%, maize starch, raising agents: E450, E500; humectant: E420, coconut fat (contains MILK protein), emulsifier: E471; dextrose, EGG yolk, salt, WHEAT starch, stabilizer: E415.

**E3b. List of ingredients:**

**(ready-baked):**

(in descending order)

see E3a.

**E4. Trace allergens:**

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

May contain traces of NUTS.

		values per 100g		values per portion of g:		102
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1733	415	1768	423	(please enter weight of piece ready-baked)  <i>calculated automatically</i>
	fat (g):	23,0		23,5		
	of which saturates (g):	5,2		5,3		
	carbohydrate (g):	46,0		46,9		
	of which sugars (g):	27,0		27,5		
	fibre (g)	1,9		1,9		
	protein (g):	5,8		5,9		
	salt (g):	0,65		0,66		

**E12. packaging/pallet scheme:**

amount/carton: 64 pieces

in case of sub-unit - number: \_\_\_\_\_ pieces

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

packaging:

**carton**

weight: 632 g

material: Corrugated cardboard

outer dimensions: 590x390x165 mm

**bag/tray**

weight: 23,88 g

material: HDPE

outer dimensions: 730x1065 mm

net weight per carton: 6,53 kg

gross weight per carton: 7,3 kg

number of cartons per layer: 4 Stück

number of layers per pallet: 11 Stück

number of cartons per pallet: 44 Stück

weight of whole pallet (excl. pal.): 467,2 kg

pallet height (incl. Palette) 1965 mm (max. 1950mm!!)

interlayers: \_\_\_\_\_ mm overall

EAN Code (EAN 13): 4020691122153

no interlayers \_\_\_\_\_ kg overall

**E13. BBD:**

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

365 days

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

180 days

After defrosting, at room temperature:

2 day(s)

After baking, at room temperature:

\_\_\_\_\_ day(s)

Specific information concerning storage after baking:

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