

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

**3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):**  
(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:<br><small>(fertig gebacken)</small> |  | Angaben pro 100g |     | Angaben pro Portion von g: |     | 85<br><small>(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)</small> |
|---|--|------------------|-----|----------------------------|-----|--|
|   |  |                  |     |                            |     |  |
| Brennwert (KJ / kcal):                                  |  | 1639             | 392 | 1393                       | 333 | } <i>automat. Berechnung</i>   |
| Fett (g):   |  | 19,4             |     | 16,5                       |     |  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g):                        |  | 8,7              |     | 7,4                        |     |  |
| Kohlenhydrate (g):                                      |  | 44,4             |     | 37,7                       |     |  |
| davon Zucker (g):                                       |  | 15,0             |     | 12,8                       |     |  |
| Ballaststoffe (g)                                       |  | 1,8              |     | 1,5                        |     |  |
| Eiweiß (g):   |  | 9,0              |     | 7,7                        |     |  |
| Salz (g):   |  | 1,0              |     | 0,9                        |     |  |

|                |            |
|----------------|------------|
| Art.Nr:        | 88802578   |
| Versionsdatum: | 31.12.2018 |
| Seite:         | 2          |

**10. Zubereitungsanleitung:** Nur die gewünschte Anzahl Teiglinge aus dem Karton nehmen. Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen, 30 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen. Ofen auf ca. 205°C vorheizen. Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Zug auf. Bei 180°C 20-22 Minuten mit viel Dampf backen. 30 Min. abkühlen lassen.

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: | -     | -     | -     |
| (Stück)        | 60x40 | 60x60 | 80x60 |

Backprogramm:

### 11. Produktbild (fertig gebacken)



### 12. Verpackung / Palettschema:

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 (EAN 13):

Zwischenlagen:   
 keine vorhanden  mm insgesamt  
 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="240"/> | Tage   |
| Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:       | <input type="text" value="0"/>   | Tag(e) |
| Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:         | <input type="text" value="1"/>   | 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="100,0"/> | <input type="text" value="105,0"/> | <input type="text" value="110,0"/> |
| <input type="text" value="25,0"/>  | <input type="text" value="30,0"/>  | <input type="text" value="35,0"/>  |
| <input type="text" value="2,0"/>   | <input type="text" value="4,0"/>   | <input type="text" value="6,0"/>   |
| <input type="text" value="85,0"/>  | <input type="text" value="90,0"/>  | <input type="text" value="95,0"/>  |

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="9,7"/> | <input type="text" value="10,2"/> | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> |
| <input type="text" value="5,8"/> | <input type="text" value="6,3"/> | <input type="text" value="6,8"/>  | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> |
| <input type="text" value="2,7"/> | <input type="text" value="3,0"/> | <input type="text" value="3,3"/>  | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> |
| <input type="text" value="-"/>   | <input type="text" value="-"/>   | <input type="text" value="-"/>    | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> | <input type="text" value="-"/> |

## 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

## 16. Sensorische Merkmale

### im Anlieferungszustand

|                        |  |
|------------------------|--|
| Äußere Beschaffenheit: | Plundergebäck in Brötchenform, mit Kaltcreme und Mandeln Belag, Teigling |
| Innere Beschaffenheit: | Plundergebäck in Brötchenform, mit Kaltcreme und Mandeln Belag, Teigling |
| Geruch und Geschmack:  | Nach Kaltcreme und Mandeln   |

### fertig gebacken

|                        |  |
|------------------------|--|
| Äußere Beschaffenheit: | goldbraunes Plundergebäck in Brötchenform, mit Kaltcreme und Mandeln Belag, Teigling |
| Innere Beschaffenheit: | Plundergebäck in Brötchenform, mit Kaltcreme und Mandeln Belag, Teigling             |
| Geruch und Geschmack:  | Nach Kaltcreme und Mandeln   |

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein
  ja, und zwar: Schale von Nusse

Wenn ja, bitte auf dem Etikett ergänzen: **Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt XXX oder Teile davon enthalten sein.**

## 17. Allergenmanagement (bitte ankreuzen)

| Kategorie  | It. Rezeptur                        | Kreuzkontamination möglich (in Spuren) |
|--|-------------------------------------|--|
| Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorsan-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 type="checkbox"/>            | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | <input 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:

automatisch generierter Productioncode, 7-stellig, z.B. 1234567

**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 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 checked="" type="checkbox"/> |                               |
| Menge Palm-öl/fett (in %): 12  |                          | 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 %): 0   |                          |                                     |                               |
| Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind) | Ja                       | Nein                                | Anteil Ei (in %):             |
| ökologisch   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | 0                             |
| 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"/>            |                               |
| <b>KAT-Zertifizierung?</b>   | <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.

|                  |            |
|------------------|------------|
| Art.Nr:          | 88802578   |
| date of version: | 31.12.2018 |
| Page             | 5          |

**E1. Product name:**

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:**

(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)

WHEAT flour, water, sugar, vegetable oil (palm, rapeseed), whole MILK, yeast, ALMONDS (3%), modified starch, WHEAT GLUTEN, vegetable fat (coconut), salt, BUTTER, concentrated BUTTER, glucose syrup, colouring food (safflowerextract), fermented WHEAT flour, preservative (potassium sorbate), antioxidant (ascorbic acid, ascorbyl palmitate, tocopherol), acidity regulator (citric acid), emulsifier (lecithin, mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids), thickener (agar), natural flavour, flavour, enzymes (amylase, hemicellulase), stabilizer (isomalt).

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

WHEAT flour, sugar, vegetable oil (palm, rapeseed), water, whole MILK, yeast, ALMONDS (4%), modified starch, WHEAT GLUTEN, vegetable fat (coconut), salt, BUTTER, concentrated BUTTER, glucose syrup, colouring food (safflowerextract), fermented WHEAT flour, preservative (potassium sorbate), antioxidant (ascorbic acid, ascorbyl palmitate, tocopherol), acidity regulator (citric acid), emulsifier (lecithin, mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids), thickener (agar), natural flavour, flavour, enzymes (amylase, hemicellulase), stabilizer (isomalt).

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

| (values are taken from page 1)   |                                 | values per 100g | values per portion of g:         | 85     |
|--|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|--------|
| <b>E9. Nutritional values:</b><br>(ready-baked)  | energy (kJ / kcal):             | 1639            | 392                              | 1393,2 |
|  | fat (g):                        | 19,4            | calculated<br>automati-<br>cally | 16,5   |
|  | of which saturates (g):         | 8,7             |                                  | 7,4    |
|  | carbohydrate (g):               | 44,4            |                                  | 37,7   |
|  | of which sugars (g):            | 15,0            |                                  | 12,8   |
|  | fibre (g)                       | 1,8             |                                  | 1,5    |
|  | protein (g):                    | 9,0             | 7,7                              |        |
|  | salt (g):                       | 1,0             | 0,9                              |        |
|  | <b>E10: preparation advice:</b> |                 |                                  |        |
| Take out only the required amount of products. Leave enough space between the products, leave 30 min. at room temperature to thaw. Preheat the oven at about 205°C. Add steam at the beginning of the baking process. Allow the steam to escape 5 minutes before the end of baking. Bake at 180°C 20-22 minutes with a lot of steam. Let cool down for 30 min. |                                 |                 |                                  |        |
| Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no   |                                 |                 |                                  |        |
| rack oven temperature (°C): -  |                                 |                 |                                  |        |
| convection oven temperature (°C): 180  |                                 |                 |                                  |        |
| rack oven (minutes): -   |                                 |                 |                                  |        |
| convection oven time (minutes): 20-22  |                                 |                 |                                  |        |

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:  pieces

in case of sub-unit - number:  pieces

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

**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   |
| (values are                                  | <input type="text" value="240"/> | days   |
| taken mainly                                 | <input type="text" value="0"/>   | day(s) |
| from page 2)                                 | <input type="text" value="1"/>   | day(s) |

After defrosting, at room temperature:  
After baking, at room temperature:

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