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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88802709**
Versionsdatum:	25.02.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Laugenknoten 100g, fertig gebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Laugenkleingebäck, tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (*Anlieferzustand*):
(in absteigender Reihenfolge)
WEIZENmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, WEIZENmalzmehl, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator Natriumhydroxid.

3b. Zutatenliste (*fertig gebacken*):
(in absteigender Reihenfolge)
WEIZENmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, WEIZENmalzmehl, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator Natriumhydroxid.

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)
Kann Spuren von Ei, Milch und Sesam enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
100 % Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Mono-Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulator Natriumhydroxid

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
Enthält WEIZEN. Kann Spuren von EI, MILCH, SESAM enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
Brennwert (KJ / kcal):	1176	278	1176	278	(bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	3,7		3,7		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,5		0,5		
Kohlenhydrate (g):	50,0		50,0		
davon Zucker (g):	3,5		3,5		
Ballaststoffe (g)	5,1		5,1		
Eiweiß (g):	8,7		8,7		
Salz (g):	1,5		1,5		

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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88802709**
Versionsdatum:	25.02.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Auftauen lassen bei Raumtemperatur, ca 90 Minuten, oder Backen bei 160°C ohne Dampf für 3 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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☐ ja ☑ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	
Temperatur Heißluftofen (°C):	160°C
Backzeit (Minuten):	
Backzeit (Minuten):	3

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60
Backpogramm:			

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 60 (4x15) Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: 4 Beutel Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…): Beutel

Verpackung:

Karton	Gewicht:	633	g	Material:	Wellpappe
				Außenmaße:	592x392x220 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	4x18,5=74	g	Material:	LDPE
				Außenmaße:	75x37 mm

Nettogewicht je Karton: 6 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 6,707 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	4	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	8	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	32	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	215	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1910	mm (**max. 1950mm!!**)			

Zwischenlagen: ☑ keine vorhanden — mm insgesamt / kg insgesamt

EAN Code (EAN 13): 4020691127097

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	270	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:		Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:		Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

14. Stückgewicht, Größe:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	unverbindliches Durchschnittsgewicht 100g(MIttel)		
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,0	10,0	11,0			
Breite (cm):	8,5	9,0	9,5			
Höhe (cm):	4,5	5,0	5,5			
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

☐ Halb- / vorgebackenes Produkt ☐ vorgegartes Produkt

☐ ungegartes Produkt ☑ Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rundes knotenförmig geschlungenes Gebäck, charakter. Krustenbräunung, glänzende kastanienbraune Oberfläche
Innere Beschaffenheit:	saftig, softe Krume mit gleichmäßiger Porung
Geruch und Geschmack:	weizengebäcktypisch mit leicht basischem Geruch und Geschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rundes knotenförmig geschlungenes Gebäck, charakter.Krustenbräunung, glänzende kastanienbraune Oberfläche
Innere Beschaffenheit:	saftig, softe Krume mit gleichmäßiger Porung
Geruch und Geschmack:	weizengebäcktypisch mit leicht basischem Geruch und Geschmack

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	☑	☐
Milch und daraus hergestellt Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☑
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer ☑	MHD ☑	Chargennummer ☑

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

V L13 365/13:30 (V = Werk, L13= Linie, 365 = Tag, 13:30 = Uhrzeit)

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welches Siegel?**
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
Halal-Zertifizierung?	☐	☑	
Für vegane Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch	☑	☐	
Für muslime 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)	☐	☑	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode?**
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☐	☐	
Menge Palmöl/fett (in %):		Menge Palmkernöl (in %):	Menge Palmölderivate (in %):

Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode**
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %):	☐	☐	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	**Ja**	**Nein**	Anteil Ei (in %):
ökologisch	☐	☐	
Freilandhaltung	☐	☐	
Bodenhaltung	☐	☐	
Kleingruppenhaltung	☐	☐	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	☐	☐	
KAT-Zertifizierung?	☐	☐	

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.

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

Specification

Art.Nr:	**88802709**
date of version:	25.02.2019
Page	5

E1. Product name: Lye knot 100g, ready baked

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Lye roll, baked, deep frozen

Deep frozen -18°C

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

WHEAT FLOUR, water, rape seed oil, yeast, WHEAT MALT FLOUR, salt, thickener guar gum, emulsifier E472e, acidity regulator sodium hydroxide.

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

WHEAT FLOUR, water, rape seed oil, yeast, WHEAT MALT FLOUR, salt, thickener guar gum, emulsifier E472e, acidity regulator sodium hydroxide.

E4. Trace allergens: May contain traces of EGG, MILK and SESAME.

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

E9. Nutritional values: (ready-baked)

	values per 100g		values per portion of g:		100
energy (kJ / kcal):	1176	278	1176	278	(please enter weight of piece ready-baked)
fat (g):	3,7		3,7		*calculated automatically*
of which saturates (g):	0,5		0,5		
carbohydrate (g):	50,0		50,0		
of which sugars (g):	3,5		3,5		
fibre (g)	5,1		5,1		
protein (g):	8,7		8,7		
salt (g):	1,5		1,5		

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 60 pieces

in case of sub-unit - number: 15 pieces

type of sub-unit (bag, tray…): bag

packaging:

carton weight: 633 g — material: cardboard — outer dimensions: 592x392x220 mm

bag/tray weight: 74 g — material. LDPE — outer dimensions: 75x37 mm

net weight per carton: 6 **kg** — gross weight per carton: 6,707 **kg**

number of cartons per layer: 4 Stück — number of layers per pallet: 8 Stück

number of cartons per pallet: 32 Stück — weigth of whole pallet (excl. pal.): 215 **kg**

pallet height (incl.Palette) 1910 mm (**max. 1950mm!!**)

interlayers: mm overall

EAN Code (EAN 13): 4020691127097 — ☑ no interlayers — kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	270	days
After defrosting, at room temperature:	---	day(s)
After baking, at room temperature:	---	day(s)

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