

Art.Nr:	88803019
Versionsdatum:	28.10.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels (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)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		15
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1359	328	204	49	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	26,0		3,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	13,2		2,0		
	Kohlenhydrate (g):	18,4		2,8		
	davon Zucker (g):	9,6		1,4		
	Ballaststoffe (g)	0,2		0,0		
	Eiweiß (g):	4,9		0,7		
	Salz (g):	0,1		0,0		

Art.Nr:	88803019
Versionsdatum:	28.10.2019
Seite:	2

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

10. Zubereitungsanleitung:	Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen und 30 Minuten auftauen lassen bei Zimmertemperatur oder 2 Stunden im Kühlschrank.
	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 / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="165"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="5 x 33"/> Stück
	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>
Verpackung:	
Karton Gewicht: <input type="text" value="224"/> g	Material: <input type="text" value="Karton"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="398 x 198 x 231"/> mm
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="30"/> g	Material: <input type="text" value="PET/PE 12/30 mu"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="240 x 240 x 55"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="2,5"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="2,754"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="12"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="6"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="72"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="198"/> kg
Palettenhöhe (inkl.Palette): <input type="text" value="1536"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691630191"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691130196"/>	<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="547"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="365"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="3"/> 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"/>

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	14,0	15,0	16,0			
davon Füllung (in g):	8,0	9,0	10,0			
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):						
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,1	3,3	3,5		s. Anlieferzustand	
Durchmesser (cm):	3,6	3,8	4,0			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Gold-braune Windbeutel
Innere Beschaffenheit:	Weißer Füllung
Geruch und Geschmack:	Frisch, mit ein Sahnegeruch / Sahnegeschmack

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	s. Anlieferungszustand
Geruch und Geschmack:	

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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	It. 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 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	<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:

L9101 (9=2019; 101=Tag des Jahres)

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 checked="" type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	6,5	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	7,75
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: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			21,6
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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.

Art.Nr:	88803019
date of version:	28.10.2019
Page	5

E1. Product name: Profiteroles with creamy filling 15 g, ready-baked

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

E2. Name of the food Profiteroles with creamy filling deep-frozen
(according to EU VO 1169/2011):
Deep frozen -18°C

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

62% creamy filling (skimmed MILK, vegetable fat (coconut, palm kernel), sugar, cream (MILK), barn EGG, whole MILK powder, maize starch, emulsifier (E471), stabilizer (E407), natural vanilla flavour, salt), EGG, WHEAT flour, palm oil, emulsifier (E471)

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 and SOYA.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	15	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1359	328	203,9	
	fat (g):	26,0	calculated automati- cally	3,9	
	of which saturates (g):	13,2		2,0	
	carbohydrate (g):	18,4		2,8	
	of which sugars (g):	9,6		1,4	
	fibre (g)	0,2		0,0	
	protein (g):	4,9		0,7	
	salt (g):	0,1		0,0	
	E10: preparation advice:				
Put the products out of packaging and defrost for 30 minutes at ambient temperature or for 2 hours in refrigerator. Do not refreeze after defrosting.					
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> 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: 165 pieces in case of sub-unit - number: 5 x 33 pieces
type of sub-unit (bag, tray...): Bag

packaging:

carton weight: 224 g material: Carton
outer dimensions: 398 x 198 x 231 mm

bag/tray weight: 30 g material: PET/PE 12/30mu
outer dimensions: 240 x 240 x 55 mm

net weight per carton: 2,5 kg gross weight per carton: 2,754 kg

number of cartons per layer: 12 Stück number of layers per pallet: 6 Stück
number of cartons per pallet: 72 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 198 kg
pallet height (incl. Palette): 1536 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691630191 interlayers: 0 mm overall
EAN Code box: 4020691130196 no interlayers 0 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	547	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	365	days
After defrosting, at room temperature:	3	day(s)
After baking, at room temperature:	0	day(s)

(values are taken mainly from page 2)

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