

1. Produktbezeichnung:

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):

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

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), 5% WALNUSKERNE, Hefe, Speisesalz, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENVOLLKORNMEHL, Dextrose

ACHTUNG: Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt Walnusschalen oder Teile davon enthalten sein.

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

siehe Punkt 3a

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

Kann Spuren von MILCH, EI, SESAM, SOJA und anderen Schalenfrüchten

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

5% WALNUSKERNE

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

99% Weizen, 1% Roggen, <1% Gerste

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

-

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE) und SCHALENFRÜCHTE (Walnüsse)
 Kann Spuren von MILCH, EI, SESAM, SOJA und anderen Schalenfrüchten enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		90
		1367 kJ	323kcal	1230 kJ	291kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1367 kJ	323kcal	1230 kJ	291kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	4,9		4,4		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,6		0,5		
	Kohlenhydrate (g):	58,0		52,2		
	davon Zucker (g):	1,8		1,6		
	Ballaststoffe (g):	3,8		3,4		
	Eiweiß (g):	10,0		9,0		
Salz (g):	1,6		1,44			
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						Literaturwerte

10. Zubereitungsanleitung: Die gefrorenen Produkte auf ein Backblech ablegen und im vorgeheizten Ofen nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten 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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:

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

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

Palettenhöhe (inkl.Palette) mm (max. 1950mm!!)

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden 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: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="240"/> Tage
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/> Tag(e)
	<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:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	90,0	100,0	110,0
davon Füllung (in g):	-	-	-
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	-	90,0	-

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	12,0	13,5	15,0	-	-	-
Breite (cm):	5,0	6,5	7,0	-	-	-
Höhe (cm):	3,5	4,0	5,5	-	-	-
Durchmesser (cm):						

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:	rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	kleinporige, dunkle Krume mit sichtbaren Walnussstücken
Geruch und Geschmack:	produkttypisch, arteigen, sehr aromatisch nach Walnuss, wohlschmeckend nach Weizengebäck und Walnüssen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, dunkles Porenbild mit sichtbaren Walnußstückchen
Geruch und Geschmack:	produkttypisch, arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck und Walnüssen

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

- nein ja, und zwar: Walnussschalen

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"/> wenn ja, welche: <u>Weizen, Gerste, Roggen</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Walnuss im Produkt, Haselnuss als Spur</u>
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:

fortlaufender 10-stelliger Nummer; zur Rückverfolgbarkeit ist die Angabe der Herstellerartikelnummer zwingend erforderlich, hier: 853318

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-Kontrollstellenummer:	
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"/>	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"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :			
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<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 type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?		
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht	Anteil Kakao (in %)

Kategorie Ei: Haltungsmform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.

E1. Product name: Walnut Roll 100g, par-baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059030
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Small wheat roll with walnuts, deep-frozen

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)
WHEAT Flour, Water, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), 5% WALNUTS, Yeast, Salt, Roasted and Malted WHEAT Flour, BARLEY Malt Extract, Whole RYE Flour, Dextrose

ATTENTION: Despite utmost care, walnuts shell or parts thereof may be occasionally included.

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)
see 3a

E4. Trace allergens: (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
May contain MILK, EGG, SOYA, SESAME and other nuts

(values are taken from page 1)	values per 100g	values per portion of g:	90
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1367 kJ / 323kcal	1230 kJ / 291kcal	
fat (g):	4,9	4,4	E10: preparation advice: Place the frozen products on a baking tray and bake in a preheated oven with steam according to the baking temperatures and times given below.
of which saturates (g):	0,6	0,5	
carbohydrate (g):	58,0	52,2	
of which sugars (g):	1,8	1,6	
fibre (g):	3,8	3,4	
protein (g):	10,0	9,0	
salt (g):	1,6	1,4	
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.			
		Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
		rack oven temperature (°C):	ca. 195°C
		convection oven temperature (°C):	ca. 185°, Zug zu!
		rack oven (minutes):	ca.12
		convection oven time (minutes):	ca 12

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

amount/carton: 90 pieces in case of sub-unit - number: 6 pieces
type of sub-unit (bag, tray...) bag

packaging:

carton weight: 654 g material: cardboard
outer dimensions: 598*398*298 mm

bag/tray weight: 11,2 g material: LPDE
outer dimensions: 900 mm

net weight per carton: 9 kg gross weight per carton: 9,726 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 6 Stück
number of cartons per pallet: 24 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 233,68 kg
pallet height (incl. Palette) 1938 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691630740 interlayers: 1 mm overall
GTIN Code box: 4020691130745 no interlayers 0,257 kg overall
GTIN Code piece k.A.

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 240 days
After defrosting, at room temperature: - day(s)
After baking, at room temperature: 1 day(s)

Specific information concerning storage after baking: do not re-frost after de-frost
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)