

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

Tomaten-Füllung 34% [Tomaten 23%, Zwiebel, Tomatenpulver 2,5%, modifizierte Stärke, geriebener Gouda KÄSE (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Salz, Zucker, Gewürze, Hefeextrakt], WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER, geriebener Gouda KÄSE 6% (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Hefe, VOLLMILCHPULVER, pasteurisierte EIMASSE, Zucker, Salz, Emulgatoren: E472e, E471; BUTTERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Glucose (aus WEIZEN), Säureregulatoren: E450, E341; Rapsöl, Stabilisator: E412; Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme: Amylasen, Hemicellulasen, Proteasen, Transglutaminasen.

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

Tomaten-Füllung 34% [Tomaten 23%, Zwiebel, Tomatenpulver 2,5%, modifizierte Stärke, geriebener Gouda KÄSE (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Salz, Zucker, Gewürze, Hefeextrakt], WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER, geriebener Gouda KÄSE 6% (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Hefe, VOLLMILCHPULVER, pasteurisierte EIMASSE, Zucker, Salz, Emulgator: E471; BUTTERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Glucose (aus WEIZEN), Säureregulatoren: E450, E341; Rapsöl, Stabilisator: E412.

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: (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:		110
				1288	307	1417
		17,0		18,7		} <i>automat. Berechnung</i>
		11,0		12,1		
		32,0		35,2		
		2,8		3,1		
		1,7		1,9		
		7,3		8,0		
		1,0		1,1		

Art.Nr:	88803400
Versionsdatum:	03.06.2019
Seite:	2

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

10. Zubereitungsanleitung:	Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) auftauen. Ofen auf 230°C vorheizen. Die Backwaren bei 180-185 °C ca. 17-20 Minuten mit Dampf 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? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="180 - 185"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="17 - 20"/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text"/>	
Blechbelegung: (Stück)	
<input type="text" value="60x40"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>	
Backprogramm: <input type="text"/>	

12. Verpackung / Palettschema:	Menge je Karton: <input type="text" value="50"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/>	Stück
Verpackung:		Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>	
Karton	Gewicht: <input type="text" value="371"/> g	Material: <input type="text" value="Papier"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="398x298x200"/>	mm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="17,73"/> g	Material: <input type="text" value="HDPE Wellpapier"/>	
		Außenmaße: <input type="text" value="415*173"/>	mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="6,5"/> kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="6,89"/> kg	
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="8"/> Stück	
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="64"/> Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="440,96"/> kg	
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1750"/> mm (max. 1950mm!!)			
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691134002"/>		Zwischenlagen: <input type="text"/>	mm insgesamt
		<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden	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="270"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="135"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:		<input type="text"/>	
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)			

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
	<input type="text" value="124,0"/>	<input type="text" value="130,0"/>	<input type="text" value="138,0"/>			
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
	<input type="text" value="105,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>			
Einzelstück gesamt (in g):						
davon Füllung (in g):						
davon Dekor (in g):						
Ausbackgewicht (in g):						
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	<input type="text" value="14,0"/>	<input type="text" value="15,0"/>	<input type="text" value="16,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="7,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: rechteckige Form, mit Schnitten auf der Oberfläche (sichtbare Füllung), hell braun, mit Käse

Innere Beschaffenheit: gleichmäßige Frabe innen, rötliche Füllung, fluffig

Geruch und Geschmack:

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: rechteckige Form, mit Schnitten auf der Oberfläche (sichtbare Füllung), goldbraun, mit Käse

Innere Beschaffenheit: gleichmäßige Frabe innen, rötliche Füllung, fluffig

Geruch und Geschmack: nach Tomate und Käse, würzig

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	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 checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

1423701104: 14-Jahr, 237-Tag des Jahres, 01104- Nummer der Herstellungslinie

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 type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %):		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 %):			
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %): 0,4-1,0
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<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:

Art. nr. customer: _____ (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)

tomato filling 34% [tomato 23%, onion, tomatoes in powder 2,5%, modified starch, grated gouda CHEESE (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], bread crumbs [WHEAT flour, water, yeast, salt], salt, sugar, spices, yeast extract], WHEAT flour, water, BUTTER, grated gouda CHEESE 6% (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifiers: E472e, E471; BUTTERMILK in powder, WHEAT GLUTEN, glucose (from WHEAT), acidity regulators: E450, E341; rapeseed oil, stabilizer: E412, flour treatment agents: E300, enzymes: amylases, hemicellulases, proteases, transglutaminases.

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

tomato filling 34% [tomato 23%, onion, tomatoes in powder 2,5%, modified starch, grated gouda CHEESE (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], bread crumbs [WHEAT flour, water, yeast, salt], salt, sugar, spices, yeast extract], WHEAT flour, water, BUTTER, grated gouda CHEESE 6% (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifier: E471, BUTTERMILK in powder, WHEAT GLUTEN, glucose (from WHEAT), acidity regulators: E450, E341; rapeseed oil, stabilizer: E412.

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

E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal): fat (g): of which saturates (g): carbohydrate (g): of which sugars (g): fibre (g) protein (g): salt (g):	values per 100g		values per portion of g:		110 (please enter weight of piece ready-baked)
		1288	307	1417	338	<i>calculated automatically</i>
		17,0		18,7		
		11,0		12,1		
		32,0		35,2		
		2,8		3,1		
		1,7		1,9		
		7,3		8,0		
		1,0		1,1		

E12. packaging/pallet scheme:

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

packaging:

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 weigh of whole pallet (excl. pal.): kg
pallet height (incl. Palette) mm (max. 1950mm!!)

EAN Code (EAN 13): interlayers: mm overall
 no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="202"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)

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