

**1. Produktbezeichnung:** Saatensandwich mit Quinoa und Chia vorgeschnitten 115g, vorgebacken

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059030  
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011): Weizenbrötchen mit Vollkornanteil, Saaten, Quinoa und Chiasamen, vorgebacken, geschnitten, tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

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

36% WEIZENVollkornmehl, WEIZENmehl, Wasser, 5% Leinsamen, ROGGENschrot, 3% Sonnenblumenkerne, Hefe, HartWEIZENgrieß, ROGGENsauerteig getrocknet (ROGGENmehl, Starterkulturen), GERSTENmalzmehl getoastet, Durumsauerteig getrocknet (HartWEIZEN, Starterkulturen), Speisesalz, 1% Quinoa, 1% Chiasamen (Salvia hispanica), WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl, Zucker, WEIZENröstmalzmehl, Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser).

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

37% WEIZENVollkornmehl, WEIZENmehl, Wasser, 5% Leinsamen, ROGGENschrot, 3% Sonnenblumenkerne, Hefe, HartWEIZENgrieß, ROGGENsauerteig getrocknet (ROGGENmehl, Starterkulturen), GERSTENmalzmehl getoastet, Durumsauerteig getrocknet (HartWEIZEN, Starterkulturen), Speisesalz, 1% Quinoa, 1% Chiasamen (Salvia hispanica), WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl, Zucker, WEIZENröstmalzmehl, Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser).

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

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sesamsamen und Schalenfrüchten enthalten.

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

36% Weizenvollkornmehl, 5% Leinsamen, 3% Sonnenblumenkerne, 1% Quinoa, 1% Chiasamen

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

92% Weizen: 8% Roggen: <1% Gerste  
 57% Vollkorn bezogen auf den Getreideanteil (Weizenvollkornmehl + Roggenschrot)

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**

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

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste); Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sesamsamen und Schalenfrüchten enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		110
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1289 kJ	306kcal	1417 kJ	336kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	Fett (g):	5,9		6,5	} <i>automat. Berechnung</i>	
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,7		0,8		
	Kohlenhydrate (g):	48,0		52,8		
	davon Zucker (g):	1,4		1,5		
	Ballaststoffe (g)	8,4		9,2		
	Eiweiß (g):	11,0		12,1		
	Salz (g):	1,1		1,16		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>						Literaturwerte

**10. Zubereitungsanleitung:** Produkt aus dem Beutel entnehmen, 60 min auftauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 3-5min fertigbacken.

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)

Backprogramm:



**12. Verpackung / Palettschema:**

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück  
Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

**Karton** Gewicht:  g

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:   
Außenmaße:  mm  
Stärke:  µm

Material:   
Außenmaße:  mm  
Stärke:  µm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

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

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

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:  Tage

Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:  Tage

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):	110,0	115,0	122,0
davon Füllung (in g):	0,0	0,0	0,0
davon Dekor (in g):	0,0	0,0	0,0
Ausbackgewicht (in g):	105,0	110,0	117,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	10,8	12,0	13,2	10,8	12,0	13,2
Breite (cm):	10,8	12,0	13,2	10,8	12,0	13,2
Höhe (cm):	2,3	3,0	3,7	2,3	3,0	3,7
Durchmesser (cm):	10,8	12,0	13,2	10,8	12,0	13,2

**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:	braunes, flaches, rundes Brötchen mit Schnitt
Innere Beschaffenheit:	gut gelockertes, braunes Brötchen
Geruch und Geschmack:	arttypisch, leicht nussig

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	rösches, rundes Brötchen bestreut mit Schnitt
Innere Beschaffenheit:	gut gelockertes, braunes Brötchen
Geruch und Geschmack:	arttypisch, leicht nussig

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 checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Weizen, Roggen, Gerste; Spuren: Hafer, Dinkel, Emmer</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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Spuren: Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln</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:

LOT: 04052012 = Produktionsdatum+Maschinenführernummer+Schichtnummer

**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"/>	<b>Siegel?</b>
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"/>	<b>Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?</b>
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>0</b>
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Zertifikatsnummer</b>
Wenn ja, wie :	FSC		<b>GFA-COC-002447</b>
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	70		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 %):	0		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	0

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	
				<b>Anteil Kakao (in %)</b>	0

<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)				<b>Anteil Ei (in %):</b>
<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.



## Specification

Art.-Nr:	88803432
date of version:	25.08.2021
Page	5

**E1. Product name:** Seeds sandwich with quinoa and chia seeds sliced 115g, 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): Wheat rolls with whole grain, seeds, quinoa and chia, par-baked sliced, deep frozen  
 Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients: (as delivered):**  
(in descending order)  
 36% WHEAT wholemeal flour, WHEAT flour, water, 5% linseed, RYE meal, 3% sunflower seeds, yeast, durum WHEAT semolina, dried RYE sourdough (RYE flour, starter cultures), toasted BARLEY malt flour, dried durum sourdough (hard WHEAT, starter cultures), table salt, 1% quinoa, 1% chia seeds (Salvia hispanica), WHEAT gluten, WHEAT malt flour, sugar, WHEAT roasted malt flour, malt extract (BARLEY malt, water).

**E3b. List of ingredients: (ready-baked):**  
(in descending order)  
 37% WHEAT wholemeal flour, WHEAT flour, water, 5% linseed, RYE meal, 3% sunflower seeds, yeast, durum WHEAT semolina, dried RYE sourdough (RYE flour, starter cultures), toasted BARLEY malt flour, dried durum sourdough (hard WHEAT, starter cultures), table salt, 1% quinoa, 1% chia seeds (Salvia hispanica), WHEAT gluten, WHEAT malt flour, sugar, WHEAT roasted malt flour, malt extract (BARLEY malt, water).

**E4. Trace allergens:** May contain traces of egg, soy, milk, sesame seeds and nuts.  
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g	values per portion of g:	110
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1289 kJ	306kcal	1417 kJ
	fat (g):	5,9	calculated automatically	6,5
<small>(ready-baked)</small>	of which saturates (g):	0,7		0,8
	carbohydrate (g):	48,0		52,8
	of which sugars (g):	1,4		1,5
	fibre (g)	8,4		9,2
	protein (g):	11,0		12,1
	salt (g):	1,1	1,2	
<b>E10: preparation advice:</b> Remove the product from the bag, let it thaw for 60 minutes and bake it in the preheated oven at 180°C for approx. 3-5 minutes. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 180 convection oven temperature (°C): 180 rack oven (minutes): 3-5 convection oven time (minutes): 3-5				
<small>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.</small>				

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

amount/carton:	68	pieces	in case of sub-unit - number:	4*17	pieces
<u>packaging:</u>			type of sub-unit (bag, tray...)	bag	
<b>carton</b>	weight:	574	g	material:	card board
				outer dimensions:	588x398x236
				mm	
<b>bag/tray</b>	weight:	12	g	material:	LDPE
				outer dimensions:	500x360x150
				mm	
net weight per carton:	7,82	kg	gross weight per carton:	8,442	kg
number of cartons per layer:	4	Stück	number of layers per pallet:	7	Stück
number of cartons per pallet:	28	Stück	weigh of whole pallet (excl. pal.):	236,874	kg
pallet height (incl. Palette)	1807	mm (max. 1950mm!!)			
GTIN Code Transit (only internal use):	4020691634328		interlayers:	5	mm overall
GTIN Code box:	4020691134323		<input type="checkbox"/> no interlayers	0,288	kg overall
GTIN Code piece	keiner				

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
<small>(values are taken mainly from page 2)</small> Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	270	days
After defrosting, at room temperature:	2	day(s)
After baking, at room temperature:	2	day(s)

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