

1. Produktbezeichnung: Pizza Margherita 125g, vorgegart

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

Zolltarifnummer: 19059080

2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011): Pizzateigling belegt mit Tomatensauce und Käse, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, KÄSE 19% (Gouda-Edamer-Mischung (MILCH, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab)), Tomatensauce 16% (Wasser, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisewürze, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Kräuter, Rapsöl, Paprikaextrakt), Hefe, Rapsöl, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, WEIZENMALZMEHL, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumcarbonat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Enzyme (Amylase, Hemicellulase); Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphate, Natriumcarbonate; Oregano.

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

WEIZENMEHL, Wasser, KÄSE 21% (Gouda-Edamer-Mischung (MILCH, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab)), Tomatensauce 17% (Wasser, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisewürze, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Kräuter, Rapsöl, Paprikaextrakt), Hefe, Rapsöl, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, WEIZENMALZMEHL, Oregano.

4. Spurenallergene: Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln, Soja, Ei, Fisch, Sellerie und Senf enthalten.
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Käse 19%, Tomatensauce 16%


6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Säuerungsmittel: Citronensäure

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTEN (WEIZEN) und MILCH. Kann Spuren von HASELNÜSSEN, MANDELN, SOJA, EI, FISCH, SELLERIE und SENF enthalten.
 (zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		105 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):	927	220	973	231
Fett (g):	5,8		6,1	} automat. Berechnung
davon gesättigte Fettsäuren (g):	3,4		3,6	
Kohlenhydrate (g):	31,1		32,7	
davon Zucker (g):	2,6		2,7	
Ballaststoffe (g)	2,5		2,6	
Eiweiß (g):	9,6		10,1	
Salz (g):	1,2		1,3	

Art.Nr:	88803905
Versionsdatum:	21.08.2018
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Tiefgefrorene Pizzen im vorgeheizten Heißluftofen bei 170°C für 11-13 min backen. Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.		
	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 type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken) - Serviervorschlag		
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>			
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="170"/>			
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>			
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="11-13"/>			
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
Backprogramm:	<input type="text"/>		

12. Verpackung / Palettschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="3"/> Stück	
Menge je Karton: <input type="text" value="36"/> Stück	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>		
Verpackung:			
Karton Gewicht: <input type="text" value="249"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>	Außenmaße: <input type="text" value="401 x 291 x 164 mm"/> mm	
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="15"/> g	Material: <input type="text" value="Polyethylen (PE)"/>	Außenmaße: <input type="text" value="410 x 280 mm"/> mm	
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="4,5"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="4,796"/> kg		
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="10"/> Stück		
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="80"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="384"/> kg		
Palettenhöhe (inkl.Palette): <input type="text" value="1790"/> mm (max. 1950mm!!)			
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691139052"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/>	mm insgesamt	
	<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" value="20080g/Palette"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="3600g/Palette"/>
---	---	----------------------------------	--

13. MHD:	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="150"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="sofort"/>	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			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="125,0"/>					
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>					
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>					
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="105,0"/>			Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	<input type="text" value="135,0"/>	<input type="text" value="160,0"/>	<input type="text" value="185,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="100,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<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:	tiefgefrorener Pizzateigling, belegt mit Tomatensauce und Käse
Innere Beschaffenheit:	gefroren
Geruch und Geschmack:	gefroren

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Pizza mit geschmolzenem Käse und Tomatensauce
Innere Beschaffenheit:	Boden leicht Rösch mit gleichmäßiger Porung
Geruch und Geschmack:	fruchtig, würzig nach Tomatensauce und Käse, mit Oreganonote

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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:

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 %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input 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.

Art.Nr:	88803905
date of version:	21.08.2018
Page	5

E1. Product name:

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:**
(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)
WHEAT flour, water, CHEESE 19% (Gouda-Edam-Mix (MILK, salt, starter culture, microbiological rennet)), tomato sauce 16% (water, tomato powder, modified starch, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), dextrose, seasoning spices, acid: E 330; herbs, rapeseed oil, paprika extract), yeast, rapeseed oil, iodized salt (salt, potassium iodate), sugar, stabilizer: E 412; WHEAT malt flour, emulsifier: E472e; acidity regulator: E170; flour treatment agent: E300, E920; enzymes (amylase, hemicellulase); raising agents: E 450, E 500; oregano.

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
WHEAT flour, water, CHEESE 21% (Gouda-Edam-Mix (MILK, salt, starter culture, microbiological rennet)), tomato sauce 17% (water, tomato powder, modified starch, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), dextrose, seasoning spices, acid: E 330; herbs, rapeseed oil, paprika extract), yeast, rapeseed oil, iodized salt (salt, potassium iodate), sugar, WHEAT malt flour, oregano.

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

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	105	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	927	220	973,4	
	fat (g):	5,8	calculated automati- cally	6,1	
	of which saturates (g):	3,4		3,6	
	carbohydrate (g):	31,1		32,7	
	of which sugars (g):	2,6		2,7	
	fibre (g)	2,5		2,6	
	protein (g):	9,6		10,1	
	salt (g):	1,2		1,3	
	E10: preparation advice: Bake for 11-13 min. in a preheated convection oven at 170°C. The exact time depends upon the particular oven used.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no					
rack oven temperature (°C): 0					
convection oven temperature (°C): 170					
rack oven (minutes): 0					
convection oven time (minutes): 11-13					

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: 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 weight 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: days
(values are Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: days
taken mainly After defrosting, at room temperature: day(s)
from page 2) After baking, at room temperature: day(s)

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