

1. Produktbezeichnung: Pizza Salami 157 g, vorgegart

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):
 Pizza Teigling belegt mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Käse, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, Käse 15% (GOUDA-EDAMER-Mischung), Tomatensauce 14% (Wasser, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisewürze, Gewürze, Kräuter, Säuerungsmittel: Citronensäure; Rapsöl, Paprikaextrakt), Salami 7% (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Gewürze, Aromen, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Rauch), Paprika 7%, Zwiebeln 3%, Hefe, Pflanzenözübereitung (pflanzliches Öl (Palm, Sonnenblume), Palmfett, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Palmfett, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumcarbonate; Emulgatoren: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Dextrose, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylase, Xylanase); Oregano

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

WEIZENMEHL, Wasser, Käse 18% (GOUDA-EDAMER-Mischung), Tomatensauce 16% (Wasser, Tomatenpulver, modifizierte Stärke, Zucker, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisewürze, Gewürze, Kräuter, Säuerungsmittel: Citronensäure; Rapsöl, Paprikaextrakt), Salami 8% (Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Gewürze, Aromen, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Rauch), Paprika 8%, Zwiebeln 4%, Hefe, Pflanzenözübereitung (pflanzliches Öl (Palm, Sonnenblume), Palmfett, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Palmfett, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, Dextrose, Rapsöl, Oregano

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


5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 Käse 15%, Tomatensauce 14%, Salami 7%, Paprika 7%, Zwiebeln 3%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
 (zur losen Abgabe)
 Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN) und MILCH. Mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel. Kann Spuren von Ei, Fisch, Sellerie, Senf und Soja enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		135
9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1192	285	1609	385	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen) <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	13,4		18,09		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	7,2		9,72		
	Kohlenhydrate (g):	28,9		39,02		
	davon Zucker (g):	4,6		6,21		
	Ballaststoffe (g)	3,1		4,19		
	Eiweiß (g):	10,6		14,31		
	Salz (g):	2,0		2,70		

10. Zubereitungsanleitung:	Pizzen im vorgeheizten Heißluftofen ca. 13 min. bei 170°C 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) 
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="180"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="170"/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="ca. 13"/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="ca. 13"/>	
Blechbelegung: <input type="text" value="9"/>	
(Stück)	<input type="text" value="60x40"/> <input type="text" value="60x60"/> <input type="text" value="80x60"/>
Backprogramm:	

12. Verpackung / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="36"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="3x12"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>
Karton Gewicht: <input type="text" value="287"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="3x ca.14"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="ca. 401 x 291 x 164"/> mm
	Material: <input type="text" value="PE"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="ca. 410 x 280"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="5,652"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="5,981"/> 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="478,48"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1790"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691139069"/>	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"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): <input type="text"/>

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="/"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="/"/> 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):	<input type="text" value="144,0"/>	<input type="text" value="157,0"/>	<input type="text" value="170,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="129"/>	<input type="text" value="135"/>	<input type="text" value="141"/>			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="14,5"/>	<input type="text" value="16,0"/>	<input type="text" value="17,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<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"/>

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

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: tiefgefrorener Pizzateigling, belegt mit Salami, Paprika, Käse und Zwiebeln

Innere Beschaffenheit: gefroren

Geruch und Geschmack: gefroren

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: Pizza mit geschmolzenem Käse, Paprika, Salami und Zwiebeln belegt

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack: arttypisch nach Salami und Käse, würzig, fruchtig, mit Oreganonote

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 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 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:

5123456700 >> Chargennummer; b.a >> Etikettenversion; 11:08 >> Verpackungsuhrzeit hh:mm; 2 >> Produktionswerk

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 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"/>	

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Segregation
Menge Palm-öl/fett (in %): 1,5			Menge Palm-ölderivate (in %):
Menge Palm-kernöl (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.

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)

WHEAT flour, water, cheese 15% (Gouda-Edam-Mix (MILK, salt, starter culture, microbiological rennet)), tomato sauce 14% (water, tomato powder, modified starch, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), dextrose, seasoning, spices, herbs, acid: E330; rapeseed oil, paprika extract), salami 7% (pork, bacon, pickling salt (salt, preservative: E250), dextrose, spices, flavour, spice extracts, antioxidant: E300, E301, E392; smoke), paprika 7%, onions 3%, yeast, vegetable oil preparation (vegetable oil (palm, sunflower), palm fat, emulsifier: E322, E471), palm fat, iodized salt (salt, potassium iodate), sugar, raising agent: E450, E500; emulsifier: E481, E472e; dextrose, rapeseed oil, flour treatment agent: E300, enzymes (amylase, xylanase), oregano

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

WHEAT flour, water, cheese 18% (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, herbs, acid: E330; rapeseed oil, paprika extract), salami 8% (pork, bacon, pickling salt (salt, preservative: E250), dextrose, spices, flavour, spice extracts, antioxidant: E300, E301, E392; smoke), paprika 8%, onions 4%, yeast, vegetable oil preparation (vegetable oil (palm, sunflower), palm fat, emulsifier: E322, E471), palm fat, iodized salt (salt, potassium iodate), sugar, dextrose, rapeseed oil, oregano

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:		135 (please enter weight of piece ready-baked)
		1192	285	1609,2	384,8	} <i>calculated automatically</i>
		13,4		18,09		
		7,2		9,72		
		28,9		39,02		
		4,6		6,21		
		3,1		4,19		
		10,6		14,31		
		2,0		2,70		

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 weight of whole pallet (excl. pal.): kg

pallet height (incl. Palette) mm (max. 1950mm!!)

EAN Code (EAN 13): no interlayers mm overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="150"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="/"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="/"/>	day(s)

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