

Art.Nr:	88804001
Versionsdatum:	06.04.2017
Seite:	1

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

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

Plunderteig gefüllt, vorgegärt tiefgefroren
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, 15 % BUTTER, 13 % Schokostäbchen (Zucker; Kakaomasse 44%; Kakaobutter; Emulgator E 322 (SOJA); Aroma), Wasser, Hefe, FLÜSSIGEI, Zucker, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme (Cellulase, Amylase), Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER. Kann Spuren von SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SENF und SELLERIE enthalten.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

WEIZENMEHL, 18 % BUTTER, 16 % Schokostäbchen (Zucker, 44 % Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E 322 (SOJA), Aroma), Hefe, FLÜSSIGEI, Zucker, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER), Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER, Wasser. Kann Spuren von SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SENF und SELLERIE enthalten.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Kann Spuren von SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SENF und SELLERIE enthalten.
----------------------------------------------------------------------

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

QUID Butter und Schokostäbchen siehe 3a und 3b
------------------------------------------------

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizenmehl
-----------------

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

Emulgator E 322 (SOJA)
------------------------

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), MILCH (-erzeugnisse), EI (-erzeugnisse), SOJA. Kann Spuren von SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SENF und SELLERIE enthalten.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		70
<b>9. Nährwertangaben:</b> (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1782	438	1247	307	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
	Fett (g):	20,6		14,4		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	13,1		9,2		
	Kohlenhydrate (g):	50,2		35,1		
	davon Zucker (g):	14,6		10,2		
	Ballaststoffe (g):	3,7		2,6		
	Eiweiß (g):	8,3		5,8		
	Salz (g):	0,9		0,6		

*automat. Berechnung*

Art.Nr:	88804001
Versionsdatum:	06.04.2017
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Gefrorene Butter-Plunderteile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen. Ofen auf 190°C vorheizen. Bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen und mit sehr viel Dampf backen. Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 Minuten. Die erste Methode ergibt ein optimaleres Backergebnis.
	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 (Minuten):

Backzeit (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:

Außenmaße:  mm

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:

Außenmaße:  mm

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

EAN Code (EAN 13):

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="180"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="120"/>	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)

**14. Stückgewicht, Größe:**

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	88,0	90,0	95,0
davon Füllung (in g):	0,0	0,0	0,0
davon Dekor (in g):	0,0	0,0	0,0
Ausbackgewicht (in g):	---	---	---

  

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	10,5	11,0	11,5	---	---	---
Breite (cm):	5,0	5,5	6,0	---	---	---
Höhe (cm):	2,2	2,5	2,8	---	---	---
Durchmesser (cm):	---	---	---	---	---	---

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- |                                                        |                                                         |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input checked="" type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungegartes Produkt            | <input type="checkbox"/> Fertig gebacken                |

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:   
 Innere Beschaffenheit:   
 Geruch und Geschmack:

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:   
 Innere Beschaffenheit:   
 Geruch und Geschmack:

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	lt. 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 hergestellt 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:

fortlaufender 10-stelliger Nummer; zur Rückverfolgbarkeit ist die Angabe der Herstellerartikelnummer zwingend erforderlich, hier: 40440007

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %):	---	Menge Palm-kernöl (in %):	---
Menge Palm-öl/fett (in %):	---	Menge Palm-öl/derivate (in %):	---
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anteil Kakao (in %):	5,9		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4,90%
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<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)

WHEAT FLOUR, 15 % BUTTER, 13% Chocolate Sticks (Sugar, 44 % Cocoa Mass, Cocoa Butter, Emulsifier E322 (SOYA), Flavour), Water, Yeast, liquid EGG, Sugar, Baking Agent (WHEAT malt flour, WHEAT flour, WHEAT starch, sweet WHEY powder, WHEAT GLUTEN, Emulsifier E322, Flour Improver: E300, Cellulase, Amylase), Salt, BARLEY malt extract, skimmed MILK powder.  
May contain traces of SESAME, NUTS, MUSTARD and CELERY.

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

WHEAT FLOUR, 18 % BUTTER, 16% Chocolate Sticks (Sugar, 44 % Cocoa Mass, Cocoa Butter, Emulsifier E322 (SOYA), Flavour), Yeast, liquid EGG, Sugar, Baking Agent (WHEAT malt flour, WHEAT flour, WHEAT starch, sweet WHEY powder, WHEAT GLUTEN), Salt, BARLEY malt extract, skimmed MILK powder, Water.  
May contain traces of SESAME, NUTS, MUSTARD and CELERY.

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

	values per 100g		values per portion of g:		70 (please enter weight of piece ready-baked)
		438	1247	307	
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1782	438	1247	} <i>calculated automatically</i>
	fat (g):	20,6		14,4	
	of which saturates (g):	13,1		9,2	
	carbohydrate (g):	50,2		35,1	
	of which sugars (g):	14,6		10,2	
	fibre (g)	3,7		2,6	
	protein (g):	8,3		5,8	
	salt (g):	0,9		0,6	

**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:  mm

outer dimensions:

**bag/tray**      weight:  g      material:  mm

outer dimensions:

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       kg 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="120"/>	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)