

1. Produktbezeichnung: Premium-Buttercroissant 80g, vorgegart

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19012000
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Butter-Plunderteighörnchen, vorgegart, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, 23% BUTTER, Wasser, Hefe, Ei, Zucker, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSTÄRKE, MOLKENERZEUGNIS, WEIZENKLEBER, Emulgator: Lecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cellulase, Alpha-Amylase.

Kann Spuren von SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE und SESAM enthalten.

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

WEIZENMEHL, 27% BUTTER, Hefe, Wasser, Ei, Zucker, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSTÄRKE, MOLKENERZEUGNIS, WEIZENKLEBER.

Kann Spuren von SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE und SESAM enthalten.

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

SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE und SESAM

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

23% Butter (fertig gebacken 27%)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

keine

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

Enthält GLUTEN, MILCH und EI. Kann Spuren von SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE und SESAM enthalten.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		68 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Energie (kJ / kcal):		1746 kJ	418kcal	1187 kJ	284kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		23,3		15,8		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		15,1		10,3		
Kohlenhydrate (g):		43,6		29,6		
davon Zucker (g):		4,8		3,3		
Ballaststoffe (g)		2,3		1,6		
Eiweiß (g):		7,3		5,0		
Salz (g):		1,4		0,97		

Art.Nr:	88804019
Versionsdatum:	25.10.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Premium-Buttercroissant auf einem Backblech absetzen. Ofen auf 180°C vorheizen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Min. antauen lassen und mit 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 Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:	<input type="text" value="12"/>	<input type="text" value="14"/>	<input type="text" value="16"/>
(Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettschema:

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 Lagen pro Palette: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

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

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN-Code Karton:

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="153"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="90"/>	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:
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):
davon Füllung (in g):
davon Dekor (in g):
Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="76,0"/>	<input type="text" value="80,0"/>	<input type="text" value="86,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="65,0"/>	<input type="text" value="68,0"/>	<input type="text" value="75,0"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
Breite (cm):
Höhe (cm):
Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="7,0"/>	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text" value="3,8"/>	<input type="text" value="4,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Art.Nr:	88804019
Versionsdatum:	25.10.2019
Seite:	3

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 (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Buttergipfelfeig, vorgegart, vom Dreieck aufgewickelt und halbmondförmig abgesetzt
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	gut entwickeltes Gebäckstück, goldbraun matt
Innere Beschaffenheit:	lockeres, ungleichmäßiges, hellgelbes Porenbild
Geruch und Geschmack:	arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter

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 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 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:

xxxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Code)

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-Kontrollstellennummer:			
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"/>	Welches Halal Siegel?
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

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	Anteil Kakao (in %)

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input checked="" 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 checked="" 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.

Art.Nr:	88804019
date of version:	25.10.2019
Page	5

E1. Product name: Premium Buttercroissant 80g, pre-proved

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19012000
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Butter plunder pastry, pre-proved, deep-frozen

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)

WHEAT flour, 23% BUTTER, water, yeast, EGG, sugar, table salt, WHEAT malt flour, whole MILK powder, skimmed MILK powder, BARLEY malt extract, WHEAT starch, WHEY product, WHEAT GLUTEN, emulsifier: lecithin, flour treatment agent: ascorbic acid, cellulase, apha-amylase.

May contain traces of SOYA, NUTS, CELERY and SESAME.

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

WHEAT flour, 27% BUTTER, yeast, water, EGG, sugar, table salt, WHEAT malt flour, whole MILK powder, skimmed MILK powder, BARLEY malt extract, WHEAT starch, WHEY product, WHEAT GLUTEN, emulsifier: lecithin, flour treatment agent: ascorbic acid, cellulase, apha-amylase.

May contain traces of SOYA, NUTS, CELERY and SESAME.

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

May contain traces of SOYA, NUTS, CELERY and SESAME.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	68		
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1746 kJ	418kcal	1187 kJ	284kcal	
	fat (g):	23,3	calculated automati- cally	15,8	E10: preparation advice: Put frozen products on a baking sheet. Pre-heat oven up to 180°C and let the products thaw at an ambient temperature for ca. 15-20 min. and bake the products with much steam. The products can also be baked in the frozen state (without thawing) in a preheated oven. The baking time is extended by about 2 minutes. The first method gives a more optimal baking result.	
	of which saturates (g):	15,1		10,3		
	carbohydrate (g):	43,6		29,6		
	of which sugars (g):	4,8		3,3		
	fibre (g)	2,3		1,6		
	protein (g):	7,3		5,0		
	salt (g):	1,4		0,97		
	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.					
		Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no		rack oven temperature (°C): 200-210		
		convection oven temperature (°C):		175-180		
		rack oven (minutes):		ca. 18		
		convection oven time (minutes):		ca. 18		

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

amount/carton: 120 pieces in case of sub-unit - number: 3 pieces
type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:

carton weight: 561 g material: corrugated card board
outer dimensions: 592 x 392 x 233 mm

bag/tray weight: 3 x 16,4 g material: LDPE flat floil
outer dimensions: 900 x 0,045 mm

net weight per carton: 9,6 kg gross weight per carton: 10,21 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet: 28 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 268,8 kg
pallet height (incl. Palette): 1781 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691640190 interlayers: 680 x 1080 mm overall
EAN Code box: 4020691140195 no interlayers 0,257 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	153	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	90	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

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