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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88804128**
Versionsdatum:	08.05.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Steinofenbaguetten mit Saaten 340g, halbgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Weizenbrot mit Saaten
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, 4% Leinsaat, Backmittel (GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMEHL, Traubenzucker, Rapsöl), 2% Sonnenblumenkerne, WEIZENSCHROT, Hefe, Salz, 1% HAFERFLOCKEN, 1% SESAM, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENMEHL, Verdickungsmittel E412.

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

WEIZENMEHL, Wasser, 5% Leinsaat, Backmittel (GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENMEHL, Traubenzucker, Rapsöl), 2% Sonnenblumenkerne, WEIZENSCHROT, Hefe, Salz, 1% HAFERFLOCKEN, 1% SESAM, GERSTENMALZEXTRAKT, ROGGENMEHL, Verdickungsmittel E412.

4. Spurenallergene: Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
4% Leinsaat, 2% Sonnenblumenkerne, 1% HAFERFLOCKEN, 1% SESAM

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
99,9% Weizenmehl, 0,01% Roggenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
Verdickungsmittel E412

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), SESAM. Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		**Angaben pro Portion von g:**		324
Brennwert (KJ / kcal):	1207	286	3911	927	(bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	4,5		14,6		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,6		1,9		
Kohlenhydrate (g):	48,0		155,5		
davon Zucker (g):	1,9		6,2		
Ballaststoffe (g)	5,8		18,8		
Eiweiß (g):	10,0		32,4		
Salz (g):	1,3		4,2		

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

Spezifikationen

Art.Nr:	**88804128**
Versionsdatum:	08.05.2017
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Baguette auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 30 min. bis 1 Stunde auftauen. Ofen auf 210°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen.

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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☐ ja ☑ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	185
Temperatur Heißluftofen (°C):	175
Backzeit (Minuten):	22
Backzeit (Minuten):	22

Blechbelegung: (Stück)	4	6	8
	60x40	60x60	80x60

Backpogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 25 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: 1 Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…): Beutel

Verpackung:

Karton	Gewicht:	714 g	Material:	Wellpappe
			Außenmaße:	598x398x298 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	30 g	Material:	LDPE
			Außenmaße:	910x600 mm

Nettogewicht je Karton: 8,5 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 9,247 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	4	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	6	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	24	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	221,928	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1938	mm (**max. 1950mm!!**)			
			Zwischenlagen:	0,47	mm insgesamt
EAN Code (EAN 13):	4020691141284		☐ keine vorhanden	0,257	kg insgesamt

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	240	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:		Tag(e)
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):	320,0	340,0	360,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):	9,0	12,0	16,0
Ausbackgewicht (in g):			

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	440,0	460,0	480,0			
Breite (cm):	75,0	90,0	105,0			
Höhe (cm):	40,0	50,0	60,0			
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- [x] Halb- / vorgebackenes Produkt
- [ ] vorgegartes Produkt
- [ ] ungegartes Produkt
- [ ] Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige Porung
Geruch und Geschmack:	arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck und Saaten

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige Porung
Geruch und Geschmack:	arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck und Saaten

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- [x] 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	☑	☐
Milch und daraus hergestellt Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☑
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer ☑	MHD ☑	Chargennummer ☑

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

xxxxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Chargen-Code)
interne Artikelnummer: 50573007

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welches Siegel?**
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
Halal-Zertifizierung?	☐	☑	
Für vegane Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch	☑	☐	
Für muslime 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)	☐	☑	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode?**
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☐	☐	
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? Anteil Kakao (in %):	☐	☐	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	**Ja**	**Nein**	Anteil Ei (in %):
ökologisch	☐	☐	
Freilandhaltung	☐	☐	
Bodenhaltung	☐	☐	
Kleingruppenhaltung	☐	☐	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	☐	☐	
KAT-Zertifizierung?	☐	☐	

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.

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

Specification

Art.Nr:	**88804128**
date of version:	08.05.2017
Page	5

E1. Product name: Stone oven bread with seeds 340g, half-baked

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011)**:**
Wheat bread with seeds
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (*as delivered*): (in descending order)
WHEAT FLOUR, Water, 4% linseed, baking agent (BARLEY MALT EXTRACT, WHEAT FLOUR, Dextrose, Rapeseed Oil), 2% Sunflower Seeds, WHEAT MEAL, Yeast, Salt, 1% OAT FALKES, 1% SESAME, BARLEY MALT EXTRACT, RYE FLOUR, Thickener E412.

E3b. List of ingredients: (*ready-baked*): (in descending order)
WHEAT FLOUR, Water, 5% linseed, baking agent (BARLEY MALT EXTRACT, WHEAT FLOUR, Dextrose, Rapeseed Oil), 2% Sunflower Seeds, WHEAT MEAL, Yeast, Salt, 1% OAT FALKES, 1% SESAME, BARLEY MALT EXTRACT, RYE FLOUR, Thickener E412.

E4. Trace allergens: May contain traces of MILK, EGG and SOYA.
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

E9. Nutritional values: (ready-baked)

	values per 100g		values per portion of g:		324
energy (kJ / kcal):	1207	286	3911	927	(please enter weight of piece ready-baked)
fat (g):	4,5		14,6		
of which saturates (g):	0,6		1,9		
carbohydrate (g):	48,0		155,5		*calculated automatically*
of which sugars (g):	1,9		6,2		
fibre (g)	5,8		18,8		
protein (g):	10,0		32,4		
salt (g):	1,3		4,2		

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 25 pieces
in case of sub-unit - number: 1 pieces
type of sub-unit (bag, tray…): bag

packaging:

carton weight: 714 g
material: corrugated cardboard
outer dimensions: 598x398x298 mm

bag/tray weight: 30 g
material. LDPE
outer dimensions: 910x600 mm

net weight per carton: **kg**
gross weight per carton: **kg**

number of cartons per layer: 4 Stück
number of cartons per pallet: 24 Stück
pallet height (incl.Palette) 1938 mm (**max. 1950mm!!**)
number of layers per pallet: 6 Stück
weigth of whole pallet (excl. pal.): 221,928 **kg**
interlayers: 0,47 mm overall
☐ no interlayers 0,257 kg overall

EAN Code (EAN 13): 4020691141284

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	240	days
After defrosting, at room temperature:		day(s)
After baking, at room temperature:		day(s)

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