

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

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

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

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

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


**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

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

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

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		78
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1463	347	1141	271	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	8,8		6,9		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,8		1,4		
	Kohlenhydrate (g):	50,6		39,5		
	davon Zucker (g):	1,3		1,0		
	Ballaststoffe (g)	4,4		3,4		
	Eiweiß (g):	14,4		11,2		
	Salz (g):	1,5		1,2		

Art.Nr:	88804216
Versionsdatum:	30.04.2019
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen und ca. 10 Minuten antauen lassen. Nach den nachfolgend genannten Zeiten und Temperaturen 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 Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.								
Mit Schwaden backen? <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	<b>11. Produktbild</b> (fertig gebacken)								
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="200-210"/>									
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="190-200"/>									
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="ca. 12-15"/>									
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="ca. 12-15"/>									
Blechbelegung: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>12</td> <td>16</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>(Stück)</td> <td>60x40</td> <td>60x60</td> <td>80x60</td> </tr> </table>		12	16	20	(Stück)	60x40	60x60	80x60	
	12	16	20						
(Stück)	60x40	60x60	80x60						
Backprogramm: <input type="text"/>									

<b>12. Verpackung / Palettenschema:</b>	
Menge je Karton: <input type="text" value="100"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="4"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/>
<b>Karton</b> Gewicht: <input type="text" value="645"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
<b>Beutel/Tray</b> Gewicht: <input type="text" value="16,4"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="598x398x298"/> mm
	Material: <input type="text" value="LDPE-Folie transparent"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="900"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="8,8"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="9,5"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="6"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="24"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="228,6"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1.938"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691642163"/>	Zwischenlagen: <input type="text" value="1080x680"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691142168"/>	<input type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value="0,257"/> kg insgesamt
<b>Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren</b> (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):	
Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): <input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): <input type="text"/>

<b>13. MHD:</b>	Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C: <input type="text" value="365"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text" value="240"/> Tage
	Nach dem Backen, 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"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	85,0	88,0	100,0			
davon Füllung (in g):	-	-	-			
davon Dekor (in g):	-	-	-			
Ausbackgewicht (in g):	-	-	-			
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	9,0	9,5	10,5		-	
Höhe (cm):	8,4	8,8	9,3		-	
Durchmesser (cm):	4,5	5,0	5,8		-	
		-			-	

Art.Nr:	88804216
Versionsdatum:	30.04.2019
Seite:	3

## 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:	rösche Kruste
Innere Beschaffenheit:	tiefgefroren, feine Krumenstruktur
Geruch und Geschmack:	tiefgefroren, keine Angabe

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rösche Kruste
Innere Beschaffenheit:	tiefgefroren, feine Krumenstruktur
Geruch und Geschmack:	arttypisch, arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck mit Kürbiskernen

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 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 Chargen-Code)  
Artikelnummer: 30920007

## 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 muslimen 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"/>	

\*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 welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung	
<input type="checkbox"/> Käfighaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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.

Art.Nr:	88804216
date of version:	30.04.2019
Page	5

**E1. Product name:** Pumpkin seeds roll 88g, pre-baked, deep-frozen

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059030

(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** Small wheat roll with pumpkin seeds, half-baked, deep-frozen

(according to EU VO 1169/2011):

Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**

**(as delivered):**  
(in descending order)

WHEAT Flour, 15% Pumpkin Seeds, Water, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), Yeast, Table Salt, Sour Malted BARLEY Bruised Grain, WHEAT GLUTEN, WHEAT Malt Flour, Glucose, RYE Malt Flour, Emulsifier: E471, WHEAT Bran, WHEAT Roast Malt Flour, BARLEY Malt Extract, Thickener: E412.

**E3b. List of ingredients:**

**(ready-baked):**  
(in descending order)

WHEAT Flour, 17% Pumpkin Seeds, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), Yeast, Table Salt, Water, Sour Malted BARLEY Bruised Grain, WHEAT GLUTEN, WHEAT Malt Flour, Glucose, RYE Malt Flour, Emulsifier: E471, WHEAT Bran, WHEAT Roast Malt Flour, BARLEY Malt Extract, Thickener: E412.

**E4. Trace allergens:**

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

May contain of MILK, EGG, SOYA and SESAME.

(values are taken from page 1)

**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:**

78

1463

8,8

1,8

50,6

1,3

4,4

14,4

1,5

calculated automatically

1141,1

6,9

1,4

39,5

1,0

3,4

11,2

1,2

**E10: preparation advice:**

Put frozen bread rolls on a baking sheet thaw them for about 10 minutes. Bake at the following times and temperatures.

Bake with steam?  yes  no

rack oven temperature (°C): 200-210

convection oven temperature (°C): 190-200

rack oven (minutes): ca. 12-15

convection oven time (minutes): ca. 12-15

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: 100 pieces

in case of sub-unit - number: 4 pieces

type of sub-unit (bag, tray...): bag

**packaging:**

**carton**

weight: 645 g

material: corrugated board  
outer dimensions: 598x398x298 mm

**bag/tray**

weight: 16,4 g

material: LDPE-foil, transparent  
outer dimensions: 900 mm

net weight per carton: 8,8 kg

gross weight per carton: 9,5 kg

number of cartons per layer: 4 Stück

number of layers per pallet: 6 Stück

number of cartons per pallet: 24 Stück

weight of whole pallet (excl. pal.): 228,6 kg

pallet height (incl. Palette): 1938 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691642163

interlayers: 1080x680 mm overall

EAN Code box: 4020691142168

no interlayers 0,257 kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days

(values are

Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: 240 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)