

1. Produktbezeichnung: Schusterjungs 88g, vorgebacken, tiefgefroren

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059030
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Weizenmischbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Hefe, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENMALZMEHL.

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, Weizenmehl, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Hefe, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENMALZMEHL.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 keine

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 Weizen 89%, Roggen 11%

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 keine

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste). Kann Spuren von MILCH, EI, SESAM und SOJA enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:	
		85	219
Brennwert (KJ / kcal):	1095	258	931
Fett (g):	1,0		0,9
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,3		0,2
Kohlenhydrate (g):	50,9		43,3
davon Zucker (g):	1,8		1,5
Ballaststoffe (g)	3,4		2,9
Eiweiß (g):	9,7		8,2
Salz (g):	1,5		1,3

(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)
automat. Berechnung

Art.Nr:	88804217
Versionsdatum:	20.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Gefrorene Schusterjungs auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 230°C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Die Ofentemperatur und Backzeit 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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

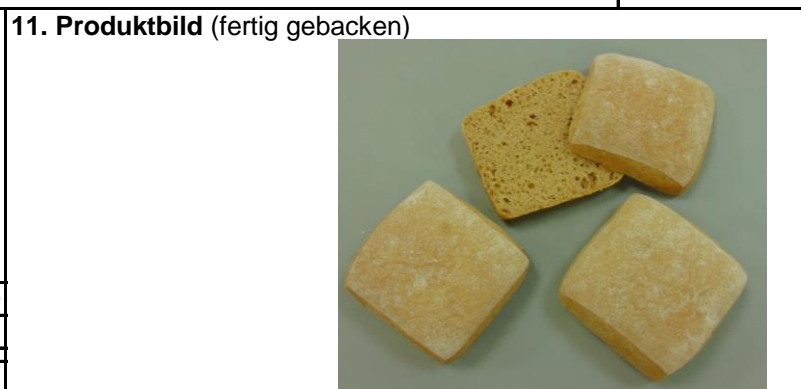
Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:	<input type="text" value="12"/>	<input type="text" value="16"/>	<input type="text" value="20"/>
(Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="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

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="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	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:

	Toleranzen		
	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!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,5*	10,0*	11,0*			
Breite (cm):	8,8*	9,7*	10,5*			
Höhe (cm):	4,2*	4,7*	5,2*			
Durchmesser (cm):	* unter Vorbehalt					

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
 vorgegartes Produkt
 ungartes Produkt (roh/backfertig)
 fertig gebackenes Produkt
 fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	leicht bemehlt
Innere Beschaffenheit:	saftige Krume, feine, elastische Porung
Geruch und Geschmack:	artypisch, wohlschmeckend, kräftig, ohne Fremdnote

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	leicht bemehlt, rösche Kruste
Innere Beschaffenheit:	saftige Krume, feine, elastische Porung
Geruch und Geschmack:	artypisch, wohlschmeckend, kräftig, ohne Fremdnote

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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)

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 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 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: Haltungsform (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:	88804217
date of version:	20.05.2019
Page	5

E1. Product name:

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:**

(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, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), RYE Flour, Yeast, WHEAT GLUTEN, RYE Malt Flour, Salt, BARLEY Malt Extract, Sugar, WHEAT Malt Flour.

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

WHEAT Flour, Water, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), RYE Flour, Yeast, WHEAT GLUTEN, RYE Malt Flour, Salt, BARLEY Malt Extract, Sugar, WHEAT Malt Flour.

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

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	85	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1095	258	930,8	
	fat (g):	1,0	calculated automati- cally	0,9	
	of which saturates (g):	0,3		0,2	
	carbohydrate (g):	50,9		43,3	
	of which sugars (g):	1,8		1,5	
	fibre (g)	3,4		2,9	
	protein (g):	9,7		8,2	
	salt (g):	1,5		1,3	
	E10: preparation advice:				
Put the frozen products on a baking sheet. Pre-heat oven up to 230°C and bake them with steam. Oven temperatur and baking time depend on type of the oven.					
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no					
rack oven temperature (°C): 210-220					
convection oven temperature (°C): 180-185					
rack oven (minutes): ca. 20					
convection oven time (minutes): 0					

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

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

EAN Code Transit (only internal use):

interlayers: mm overall

EAN Code box: no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="240"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)

(values are taken mainly from page 2)

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