

Art.Nr:	88804239
Versionsdatum:	23.08.2017
Seite:	1

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

**1. Produktbezeichnung:** Steinofenbaguette Parisienne, 340g, vorgebacken

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

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

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker.

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

s. 3a

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

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

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

keine

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

ca.94 % Weizenmehl + ca. 6 % Roggenmehl

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


keine

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

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

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal): Fett (g): davon gesättigte Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g) Eiweiß (g): Salz (g):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100
		1140	268	1140	268	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		0,9		0,9		} <i>automat. Berechnung</i>
		0,2		0,2		
		54,5		54,5		
		1,6		1,6		
		3,6		3,6		
		8,6		8,6		
		1,99		1,99		

Art.Nr:	88804239
Versionsdatum:	23.08.2017
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	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 Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.
Mit Schwaden backen? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<b>11. Produktbild</b> (fertig gebacken)
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="ca. 200°C"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="ca. 190°C"/> Zug zu	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="ca. 15 Min."/>	
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="ca. 15 Min."/>	
Blechbelegung: <input type="text"/>	
(Stück)	
Backprogramm:	

<b>12. Verpackung / Palettenschema:</b>	
Menge je Karton: <input type="text" value="25"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="1"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/>
<b>Karton</b> Gewicht: <input type="text" value="710"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
<b>Beutel/Tray</b> Gewicht: <input type="text" value="34,2"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="598 X 398 X 298"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="8,5"/> kg	Material: <input type="text" value="HDPE- Folien transparent"/>
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Außenmaße: <input type="text" value="600 x 245 x 910 x 0,018"/> mm
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="24"/> Stück	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="9,247"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1938"/> mm (max. 1950mm!!)	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="6"/> Stück
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691142397"/>	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="ca. 204"/> kg
	Zwischenlagen: <input type="text" value="0,47"/> mm insgesamt
	<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): ---	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): ---

<b>13. MHD:</b>	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="---"/> 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" value="---"/>

<b>14. Stückgewicht, Größe:</b>	<b>Toleranzen</b>					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="320,0"/>	<input type="text" value="340,0"/>	<input type="text" value="360,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>			
	<b>im Anlieferzustand</b>			<b>fertig gebacken</b>		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	<input type="text" value="43,0"/>	<input type="text" value="45,0"/>	<input type="text" value="48,0"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="9,0"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>
	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>	<input type="text" value="---"/>

Art.Nr:	88804239
Versionsdatum:	23.08.2017
Seite:	3

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
  vorgegartes Produkt  
 unegartes Produkt
  Fertig gebacken

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, rustikaler Ausbund, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild
Geruch und Geschmack:	produkttypisch

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild
Geruch und Geschmack:	produkttypisch, wohlschmeckend nach Weizengebäck.

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	It. 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 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 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:

fortlaufender 10-stelliger Nummer; zur Rückverfolgbarkeit ist die Angabe der Herstellerartikelnummer zwingend erforderlich, hier: 40850007

## 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Anteil Kakao (in %):
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<input type="checkbox"/>	<input 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:** Stone Oven Baguette Parisienne, 340g, pre-baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Stone oven bread, pre-baked, deep-frozen

Deep frozen -18°C

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

WHEAT Flour, Water, WHEAT Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), RYE Flour, Table Salt, Yeast, BARLEY Malt Extract, Dextrose.

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

see E3a

**E4. Trace allergens:** May contain traces of MILK, EGG, SOYA, NUTS and SESAME..

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

	values per 100g	values per portion of g:	100
<b>E9. Nutritional values:</b> energy (kJ / kcal):	1140	268	1140
fat (g):	0,9		0,9
of which saturates (g):	0,2		0,2
carbohydrate (g):	54,5		54,5
of which sugars (g):	1,6		1,6
fibre (g):	3,6		3,6
protein (g):	8,6		8,6
salt (g):	2,0		2,0

(please enter weight of piece ready-baked)

*calculated automatically*

**E12. packaging/pallet scheme:**

amount/carton: 25 pieces

in case of sub-unit - number: 1 pieces

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

**packaging:**

**carton** weight: 710 g material: Wellpappe

outer dimensions: 598 X 398 X 298 mm

**bag/tray** weight: 34,2 g material: HDPE- Folien transparent

outer dimensions: 600 x 245 x 910 x 0,018 mm

net weight per carton: 8,5 kg gross weight per carton: 9,247 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.): ca. 204 kg

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

interlayers: 0,47 mm overall

EAN Code (EAN 13): 4020691 142397  no 0,257 kg overall

**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) ---