

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

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 Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.			
Mit Schwaden backen? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (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: (Stück)	<table border="1"><tr><td><input type="text" value="60x40"/></td><td><input type="text" value="60x60"/></td><td><input type="text" value="80x60"/></td></tr></table>	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>
<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>		
Backprogramm:	<input type="text"/>			

12. Verpackung / Palettenschema:	
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"/>
Karton Gewicht: <input type="text" value="710"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray 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
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="---"/> 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="---"/>

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	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="---"/>			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
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="---"/>

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"/>	
KAT-Zertifizierung?	<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: (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
May contain traces of MILK, EGG, SOYA, NUTS and SESAME..

	values per 100g	values per portion of g:	100
E9. Nutritional values: (ready-baked)			
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

calculated automatically

(please enter weight of piece ready-baked)

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 25 pieces in case of sub-unit - number: 1 pieces

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

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!!)

EAN Code (EAN 13): 4020691 142397 interlayers: 0,47 mm overall

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) ---