

1. Produktbezeichnung:

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

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

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(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)

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		100 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Energie (kJ / kcal):		1076 kJ	254kcal	1076 kJ	254kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		1,5		1,5		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		0,3		0,3		
Kohlenhydrate (g):		50,6		50,6		
davon Zucker (g):		1,2		1,2		
Ballaststoffe (g)		3,0		3,0		
Eiweiß (g):		7,9		7,9		
Salz (g):		1,6		1,6		

Art.Nr:	88804266
Versionsdatum:	04.11.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Gefrorene Baguettes 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 type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken) 						
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="185"/>							
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="175"/>							
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="ca. 22"/>							
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="ca. 22"/>							
Blechbelegung: <table border="1"><tr><td>4</td><td>6</td><td>8</td></tr><tr><td>60x40</td><td>60x60</td><td>80x60</td></tr></table>	4	6	8	60x40	60x60	80x60	
4	6	8					
60x40	60x60	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: Karton Gewicht: <input type="text" value="645"/> g	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="Beutel"/>
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="34"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="598x398x298"/> mm
	Material: <input type="text" value="HDPE-Folie, transparent"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="910x600"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="8,5"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="9,183"/> 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="220,658"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1938"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691642668"/>	Zwischenlagen: <input type="text" value="1080x680"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691142663"/>	<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): <input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): <input type="text"/>

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"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	320,0	340,0	360,0			
davon Füllung (in g):	0,0	0,0	0,0			
davon Dekor (in g):	0,0	0,0	0,0			
Ausbackgewicht (in g):	-	-	-	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	35,0	37,0	39,0	-	-	-
Höhe (cm):	8,5	9,5	10,5	-	-	-
Durchmesser (cm):	4,5	5,0	6,0	-	-	-
	-	-	-	-	-	-

Art.Nr:	88804266
Versionsdatum:	04.11.2019
Seite:	3

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

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:	goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form
Innere Beschaffenheit:	tiefgefroren, lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild.
Geruch und Geschmack:	tiefgefroren, keine Angaben

fertig gebacken

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

xxxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Chargen-Code)
 Artikelnummer: 30860007

Art.Nr:	88804266
Versionsdatum:	04.11.2019
Seite:	4

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

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<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 welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?		
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht	Anteil Kakao (in %)

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"/> Kleingruppenhaltung	<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. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.

Art.Nr:	88804266
date of version:	04.11.2019
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)

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

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:		100
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1076 kJ	254kcal	1076 kJ	254kcal	E10: preparation advice: Put frozen products on a baking sheet and let them thaw at an ambient temperature for. ca. 30-60 minutes. Pre-heat oven up to 210°C and bake them according to the following baking temperatures and times. Baking times are guidelines only and depend on type of oven. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 185 convection oven temperature (°C): 175 rack oven (minutes): ca. 22 convection oven time (minutes): ca. 22
	fat (g):	1,5	calculated automatically	1,5		
	of which saturates (g):	0,3		0,3		
	carbohydrate (g):	50,6		50,6		
	of which sugars (g):	1,2		1,2		
	fibre (g)	3,0		3,0		
	protein (g):	7,9	7,9			
	salt (g):	1,6	1,6			
	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: mm

outer dimensions:

bag/tray weight: g material: mm

outer dimensions:

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 weight 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="-"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="-"/>	day(s)

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