

1. Produktbezeichnung: Butterhefezopf 120g, vorgegart, tiefgefroren (Hagelzucker beiliegend)

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19012000900
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels (gem. EU VO 1169/2011): Butter-Hefegebäck, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, Wasser, 6% BUTTER, Zucker, Hefe, Molkenerzeugnis (MILCH), LAKTOSE, Salz, Dextrose, Glucosesirup (getrocknet), Emulgator E481, Palmfett, natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma, MILCHPROTEIN, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme: Cellulase, Alpha-Amylase, Glucose Oxidase, Xylanase, -N-arabinofuranosidase, Amyloglucosidase; Emulgatoren E472e, E322; färbende Lebensmittel: Karottenextrakt, Curcumaextrakt; Säureregulator E500i, Stabilisatoren E412, E341, E466.

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, Wasser, 6,5% BUTTER, Zucker, Hefe, Molkenerzeugnis (MILCH), LAKTOSE, Salz, Dextrose, Glucosesirup (getrocknet), Emulgator E481, Palmfett, natürliches Aroma, natürliches Vanillearoma, MILCHPROTEIN, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Emulgatoren E472e, E322; färbende Lebensmittel: Karottenextrakt, Curcumaextrakt; Säureregulator E500i, Stabilisatoren E412, E341, E466.

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
 EI, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SOJA und SESAM

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 6% BUTTER im vorgegarten Teigling

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: > 99,9 % WEIZEN, < 0,1 % Gerste

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgatoren E481, E472e, E322, Stabilisatoren E412, E341, E466, Säureregulator E500i.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN, GERSTE), MILCH (-erzeugnisse). Kann in Spuren EI, SCHALENFRÜCHTE (HASELNUSS, MANDEL), SOJA und SESAM enthalten.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		112
						(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		1241	294	1390	329	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		6,5		7,3		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		4,4		4,9		
Kohlenhydrate (g):		50,4		56,4		
davon Zucker (g):		10,0		11,2		
Ballaststoffe (g)		2,0		2,2		
Eiweiß (g):		7,6		8,5		
Salz (g):		0,9		1,0		

Art.Nr:	88804269
Versionsdatum:	28.11.2017
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Gefrorene Hefezöpfe auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 10 Min. antauen lassen. Die Hefezöpfe mit dem Hagelzucker bestreuen und weitere 5-10 Min. antauen. Danach die Hefezöpfe in dem vorgeheiztem Ofen ohne Dampf backen. Im Heißluftofen zunächst 2 Min. bei 200 °C, dann etwa weitere 13 Min. bei 180 °C 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? ja nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)	60x40	60x60	80x60
---------	-------	-------	-------

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

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

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

Palettenhöhe (inkl.Palette) mm (max. 1950mm!!)

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

EAN Code (EAN 13):

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="210"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="90"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	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):	114,0	120,0	126,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		ca. 112	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	11,5	13,0	14,5			
Breite (cm):	5,0	6,0	7,0			
Höhe (cm):	2,0	2,5	3,0			
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Cremeweiße Zopfform
Innere Beschaffenheit:	Gleichmäßig gefroren, dicht
Geruch und Geschmack:	arteigen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Goldbraune Zopfform mit handwerklichem Charakter
Innere Beschaffenheit:	Gleichmäßig gelockert, durchgebacken
Geruch und Geschmack:	Süß, buttrig, ohne Fremdgeschmack und Fremdgeruch

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, Khorasani-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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SG
Menge Palm-öl/fett (in %): 0,15		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.

Art.Nr:	88804269
date of version:	28.11.2017
Page	5

E1. Product name: Butter-yeast Pastry (plaited) 120g, pre-proved (coarse sugar added in box)

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19012000900
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
Butter yeast pastry, pre-proved, deep-frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
WHEAT flour, water, 6% BUTTER, sugar, yeast, whey product (MILK), LACTOSE, salt, dextrose, glucose syrup (dried), emulsifier: E481, palm fat, natural flavour, natural vanilla flavour, MILK protein, malt flour (BARLEY, WHEAT), flavor treatment agents E300, enzymes: cellulase, alpha-amylase, glucose-oxidase, xylanase, -N-arabinofuranosidase, amylo-glucosidase; emulsifiers E472e, E322; coloring foods: carrot extract, curcuma extract; acidity regulator: E500i, stabilizers: E412, E341, E466.

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
WHEAT flour, water, 6% BUTTER, sugar, yeast, whey product (MILK), LACTOSE, salt, dextrose, glucose syrup (dried), emulsifier: E481, palm fat, natural flavour, natural vanilla flavour, MILK protein, malt flour (BARLEY, WHEAT), emulsifiers E472e, E322; coloring foods: carrot extract, curcuma extract; acidity regulator: E500i, stabilizers: E412, E341, E466.

E4. Trace allergens:
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
May contain traces of EGG, NUTS (ALMOND, HAZELNUTS), SOYA and SESAME.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	112	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1241	294	1389,9	
	fat (g):	6,5	calculated automatically	7,3	
	of which saturates (g):	4,4		4,9	
	carbohydrate (g):	50,4		56,4	
	of which sugars (g):	10,0		11,2	
	fibre (g)	2,0		2,2	
	protein (g):	7,6		8,5	
	salt (g):	0,9		1,0	
	E10: preparation advice:				
Put frozen product on baking tray, defreeze for 10 minutes. Sprinkle them with coarse sugar, defreeze for further 5-10 minutes. Bake without steam in pre-heated oven, for 2 min. at 200 °C, then for 13 min. at 180 °C.					
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no					
rack oven temperature (°C): 0					
convection oven temperature (°C): 1:200,2: 180					
rack oven (minutes): 0					
convection oven time (minutes): 1:2, 2:13					

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:	80 pieces	in case of sub-unit - number:	2 x 40 pieces
packaging:		type of sub-unit (bag, tray...)	bag
carton	weight: 416 g	material:	cardboard
		outer dimensions:	590x390x177 mm
bag/tray	weight: 24 g	material:	PE foil+1 piece 885x167x0 mm inlay
		outer dimensions:	690x700 mm
net weight per carton:	9,8 kg	gross weight per carton:	10,322 kg
number of cartons per layer:	4 Stück	number of layers per pallet:	10 Stück
number of cartons per pallet:	40 Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	415,54 kg
pallet height (incl. Palette)	1960 mm (max. 1950mm!!)	interlayers:	40 mm overall
EAN Code (EAN 13):	4020691142694	<input type="checkbox"/> no interlayers	2,66 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	210	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	90	days
After defrosting, at room temperature:	1	day(s)
After baking, at room temperature:	0	day(s)

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