

1. Produktbezeichnung: Steinofenbaguette Pan Oli 230g, halbgebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Steinofen Weizenkleingebäck mit grünen Oliven, halbgebacken, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):
(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), 9% grüne Oliven, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Dextrose.

ACHTUNG: Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt Olivenkerne oder Teile davon enthalten sein.

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

WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), 10 % grüne Oliven, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Dextrose.

ACHTUNG: Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt Olivenkerne oder Teile davon enthalten sein.

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:

9 % grüne Oliven

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

ca. 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

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

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

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		230
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1011	239	2325	550	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	2,2		5,1		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,5		1,2		
	Kohlenhydrate (g):	45,1		103,7		
	davon Zucker (g):	1,4		3,2		
	Ballaststoffe (g)	3,6		8,3		
	Eiweiß (g):	7,9		18,2		
	Salz (g):	2,17		5,0		

Art.Nr:	88804288
Versionsdatum:	06.08.2019
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="185"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="175"/>	
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="22"/>	
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="22"/>	
Blechbelegung: (Stück)	
Backprogramm:	



12. Verpackung / Palettschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="40"/> 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"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="910x600"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="9,2"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="9,88"/> 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="237,377"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette) <input type="text" value="1938"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691642880"/>	Zwischenlagen: <input type="text" value="0,49"/> mm insgesamt
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691142885"/>	<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"/>	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)		<input type="text"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="210,0"/>	<input type="text" value="230,0"/>	<input type="text" value="250,0"/>			
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"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!					
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text" value="27,0"/>	<input type="text" value="30,0"/>	<input type="text" value="32,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text" value="7,5"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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: goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form

Innere Beschaffenheit: lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild.

Geruch und Geschmack: arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck.

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form

Innere Beschaffenheit: lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild.

Geruch und Geschmack: arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck.

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

nein ja, und zwar: Olivenkerne oder Teile davon

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:

fortlaufender 10-stelliger Nummer; zur Rückverfolgbarkeit ist die Angabe der Herstellerartikelnummer zwingend erforderlich, hier: 40857007

Art.Nr:	88804288
Versionsdatum:	06.08.2019
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"/>	

*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.

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, DURUM WHEAT SEMOLINA, sour dough (water, WHEAT FLOUR, RYE FLOUR), 9% green olives, yeast, salt, BARLEY MALT EXTRACT, dextrose.

ATTENTION: Despite utmost care, olivestones or parts thereof may be occasionally included

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

WHEAT FLOUR, water, DURUM WHEAT SEMOLINA, sour dough (water, WHEAT FLOUR, RYE FLOUR), 10% green olives, yeast, salt, BARLEY MALT EXTRACT, dextrose.

ATTENTION: Despite utmost care, olivestones or parts thereof may be occasionally included

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:	230
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1011	239	2325,3
	fat (g):	2,2	calculated automati- cally	5,1
	of which saturates (g):	0,5		1,2
	carbohydrate (g):	45,1		103,7
	of which sugars (g):	1,4		3,2
	fibre (g)	3,6		8,3
	protein (g):	7,9		18,2
	salt (g):	2,2		5,0
E10: preparation advice: Let the frozen Berliner thaw at an ambient temperatur for ca. 90 minutes. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 185 convection oven temperature (°C): 175 rack oven (minutes): 22 convection oven time (minutes): 22				
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 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="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)

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