

1. Produktbezeichnung: Weltmeisterbrötchen (dekoriert mit Sesamsamen, Mohnsamenn, Sonnenblumenkernen) 88g, halbgeb.

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Mehrkornbrötchen, halbgebacken, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

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

53% WEIZENMEHL, Wasser, 4% Sonnenblumenkerne, 3% ROGGENMEHL, 3% HAFERFLOCKEN, Leinsaat, Hefe, 2% Blaumohn, 2% SESAM, WEIZENKLEBER, Salz, GERSTENSAUERMALZSCHROT, ROGGENMALZMEHL, Zucker, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENMALZMEHL, Säuerungsmittel E270.

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

57% WEIZENMEHL, Wasser, 5% Sonnenblumenkerne, 3% ROGGENMEHL, HAFERFLOCKEN, 3% Leinsaat, Hefe, 2% Blaumohn, 2% SESAM, WEIZENKLEBER, Salz, GERSTENSAUERMALZSCHROT, ROGGENMALZMEHL, Zucker, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENMALZMEHL, Säuerungsmittel E270.

4. Spurenallergene: Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

TK: 4% Sonnenblumenkerne, 3% Roggenmehl, 3% Haferflocken, 3% Leinsaat, 2% Blaumohn, 2% Sesam; FG: 5% Sonnenblumenkerne, 3% Roggenmehl, 3% Haferflocken, 3% Leinsaat, 2% Blaumohn, 2% Sesam

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

97,00 % Weizenmehl
 3,00% Roggenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Säuerungsmittel E270

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gertse). Kann Spuren von MILCH, EI und SOJA enthalten.

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		81 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		1388	329	
Brennwert (KJ / kcal):	1388	329	1124	267
Fett (g):	7,8		6,3	} automat. Berechnung
davon gesättigte Fettsäuren (g):	1,1		0,9	
Kohlenhydrate (g):	49,2		39,9	
davon Zucker (g):	1,7		1,4	
Ballaststoffe (g)	5,8		4,7	
Eiweiß (g):	12,5		10,1	
Salz (g):	1,6		1,3	

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen.
Ofen auf 220°C vorheizen und die Brötchen mit Dampf 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 (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:	<input type="text" value="12"/>	<input type="text" value="16"/>	<input type="text" value="20"/>
(Stück)	<input type="text" value="60x40"/>	<input type="text" value="60x60"/>	<input type="text" value="80x60"/>

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettenschema:

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 Lagen pro Palette: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

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

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

EAN Code (EAN 13):

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden 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:

Tage

Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:

Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:

Tag(e)

Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:

Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen

Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="85,0"/>	<input type="text" value="88,0"/>	<input type="text" value="100,0"/>
<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>
<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>

im Anlieferzustand

fertig gebacken

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="9,0"/>	<input type="text" value="9,8"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>
<input type="text" value="9,0"/>	<input type="text" value="9,8"/>	<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>	<input type="text" value="--"/>
<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="4,5"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<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)

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungegartes Produkt | <input type="checkbox"/> Fertig gebacken |

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rösche Kruste.
Innere Beschaffenheit:	tiefgefrohren, feine Krumenstruktur.
Geruch und Geschmack:	tiefgefrohren, keine Angaben

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	rösche Kruste.
Innere Beschaffenheit:	feine Krumenstruktur.
Geruch und Geschmack:	arttypisch, 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 hergestellt 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 type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input 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:

xxxxxxxxxx (fortlaufender 10-stelliger Chargen-Code)
Artikelnummer: 30914007

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:

Art. nr. customer: _____ (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)

53% WHEAT FLOUR, water, 4% sunflower seeds, 3% RYE FLOUR, 3% OAT FLAKES, linseed, yeast, 2% poppy seed, 2% SESAME, WHEAT GLUTEN, salt BARLEY sour malt bruised grain , RYE MALT FLOUR, sugar,WHEAT ROASTED MALT FLOUR ,malt extract(BARLEY malt, water), malted WHEAT flour , acidifying agent E270.

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

57% WHEAT FLOUR, water, 4% sunflower seeds, 3% RYE FLOUR, 3% OAT FLAKES, linseed, yeast, 2% poppy seed, 2% SESAME, WHEAT GLUTEN, salt BARLEY sour malt bruised grain , RYE MALT FLOUR, sugar,WHEAT ROASTED MALT FLOUR , malt extract(BARLEY malt, water), malted WHEAT flour , acidifying agent E270.

E4. Trace allergens:
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

	values per 100g	values per portion of g:	81
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1388	329	1124
fat (g):	7,8		6,3
of which saturates (g):	1,1		0,9
carbohydrate (g):	49,2		39,9
of which sugars (g):	1,7		1,4
fibre (g)	5,8		4,7
protein (g):	12,5		10,1
salt (g):	1,6		1,3

(please enter weight of piece ready-baked)

calculated automatically

E12. packaging/pallet scheme:

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 (EAN 13): interlayers: mm overall
 no interlayers 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)