

1. Produktbezeichnung: Buttercroissant mit Nuss-Nougatcreme XXL 110g, vorgegärt

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059070
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Plunderteighörnchen gefüllt, vorgegärt, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, 18% Nougatfüllung (Zucker, Palmfett, HASELNUSSKERNE, fettarmes Kakaopulver, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJALECITHIN), Aroma (Vanillin)), Wasser, 14% BUTTER, Hefe, 2% HASELNUSSKERNE gehackt, Ei, Zucker, Salz, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322, Mehlbehandlungsmittel: E300, Cellulase, Amylase.

Kann Spuren von SESAM, SELLERIER und SENF enthalten.

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENMEHL, 20% Nougatfüllung (Zucker, Palmfett, HASELNUSSKERNE, fettarmes Kakaopulver, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJALECITHIN), Aroma (Vanillin)), 16% BUTTER, Wasser, Hefe, HASELNUSSKERNE gehackt 2%, Ei, Zucker, Salz, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322

Kann Spuren von SESAM, SELLERIER und SENF enthalten.

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)
 Kann Spuren von Sesam, Sellerie und Senf enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 Nougatfüllung 18%, BUTTER 14%, HASELNUSSKERNE gehackt 2%,

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 Emulgator E322 (SOJALECITHIN)

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Gerste, Weizen), HASELNUSSKERNE, MILCH, EI, SOJA). Kann Spuren von Sesam, Sellerie und Senf enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		99 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
		1736	416	
Brennwert (KJ / kcal):	1736	416	1719	412
Fett (g):	21,8		21,6	} <i>automat. Berechnung</i>
davon gesättigte Fettsäuren (g):	10,9		10,8	
Kohlenhydrate (g):	46,1		45,6	
davon Zucker (g):	13,8		13,7	
Ballaststoffe (g)	2,9		2,9	
Eiweiß (g):	7,3		7,2	
Salz (g):	1,2		1,2	

Art.Nr:	88804315
Versionsdatum:	20.02.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Gefrorene Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Min. antauen lassen. In dem vorgeheizten Ofen mit sehr viel Dampf backen. Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 Minuten. Die erste Methode ergibt ein optimaleres Backergebnis.

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:

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 Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN-Code Karton:

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:	<input type="text" value="153"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="90"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0,25"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

bei Raumtemperatur unter Einhaltung der Hygienerichtlinien

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):
davon Füllung (in g):
davon Dekor (in g):
Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
105,0	110,0	115,0
18,0	20,0	23,0
2,0	2,0	3,0
	Ca. 99	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
Breite (cm):
Höhe (cm):
Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
130,0	140,0	150,0			
55,0	60,0	65,0			
38,0	43,0	48,0			
-	-	-			

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:	Plunderteig gefüllt, vorgegärt, tiefgefroren
Innere Beschaffenheit:	tiefgefroren, keine Angaben
Geruch und Geschmack:	tiefgefroren, keine Angaben

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	gut entwickeltes Gebäckstück, goldbraun matt, Dekor
Innere Beschaffenheit:	ungleichmäßig gelockert, in sich gelockerte Schichten,
Geruch und Geschmack:	aromatisch, gut abgestimmtes Teig-Füllungsverhältnis,

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

- nein
 ja, und zwar: Schalenteile

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

fortlaufende Nr. *** zur RV ist die Angabe der Herstellerartikelnummer zwingend erforderlich hier: 10523507***

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"/>	
	Öko-Kontrollstellenummer:		
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"/>	wenn ja, welches 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 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)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %): 3			Menge Palm-ölderivate (in %):
Menge Palm-kernöl (in %):			
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anteil Kakao (in %):			
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2,2
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Käfighaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare 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:	88804315
date of version:	20.02.2019
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)

WHEAT Flour, 18% Nut Nougat Filling (Sugar, Palm fats, HAZELNUTS, fat-reduced Cocoa Powder, Rapeseed Oil, Whole MILK Powder, Emulsifier E322 (SOYLECITHINE), Flavour (Vanillin)), Water, 14% BUTTER, Yeast, 2% chopped HAZELNUTS, EGG, Sugar, Salt, WHEAT Malt Flour, BARLEY Malt Extract, Skimmed MILK Powder, WHEAT Starch, Sweet WHEY Powder, WHEAT GLUTEN, Emulsifier E322, Flour Improver E300, Cellulase, Amylase.

May contain traces of SESAME, CELERY and MUSTARD.

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

WHEAT Flour, 20% Nut Nougat Filling (Sugar, Palmfats, HAZELNUTS, fat-reduced Cocoa Powder, RapeseedOil, Whole MILK Powder, Emulsifier E322 (SOYLECITHINE), Flavour (Vanillin)), 16% BUTTER, Water, Yeast, 2% chopped HAZELNUTS, EGG, Sugar, Salt, WHEAT Malt Flour, BARLEY Malt Extract, Skimmed MILK Powder, WHEAT Starch, Sweet WHEY Powder, WHEAT GLUTEN, Emulsifier E322.

May contain traces of SESAME, CELERY and MUSTARD.

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:		99
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1736	416	1718,6	411,8	E10: preparation advice: Put frozen products on a baking sheet lined with baking paper. Pre-heat oven up to 180°C. Let products thaw at an ambient temperature for ca. 15-20 min. and bake them in pre-heated oven with much steam. The products can also be baked frozen (without thawing) in pre-heated oven with a longer baking time up to ca. 2 min. The first method gives a more optimal baking result. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 200-210 convection oven temperature (°C): 175-180 rack oven (minutes): ca. 20 convection oven time (minutes): ca. 20
	fat (g):	21,8	calculated automatically	21,6		
	of which saturates (g):	10,9		10,8		
	carbohydrate (g):	46,1		45,6		
	of which sugars (g):	13,8		13,7		
	fibre (g)	2,9		2,9		
	protein (g):	7,3	7,2			
	salt (g):	1,2	1,2			
	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!!)

interlayers: mm overall

no interlayers kg overall

EAN Code Transit (only internal use):

EAN Code box:

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="153"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="90"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0,25"/>	day(s)

(values are taken mainly from page 2)

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