

Art.Nr:	88804317
Versionsdatum:	05.05.2017
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Marzipan-Croissant XXL 110g, vorgegart

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

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

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): (in absteigender Reihenfolge)
WEIZENMEHL, Wasser, Marzipan 14% (MANDELN 52%, Zucker, Wasser, Invertzucker), BUTTER 14%, MANDELN gehobelt 2%, Hefe, FLÜSSIGEI, Zucker, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322, Mehlbehandlungsmittel: E300, Cellulase, Amylase), Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER, EIKLARPULVER, modifizierte Stärke, Säureregulator E330, Mehlbehandlungsmittel E300.

3b. Zutatenliste (fertig gebacken): (in absteigender Reihenfolge)
WEIZENMEHL, BUTTER 16%, Marzipan 15% (MANDELN 52%, Zucker, Wasser, Invertzucker), Wasser, MANDELN gehobelt 2%, Hefe, FLÜSSIGEI, Zucker, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322), Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER, EIKLARPULVER, modifizierte Stärke, Säureregulator E330.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Marzipan 14%(MANDELN 52%), BUTTER 14%, MANDELN gehobelt 2%

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgator E322, Säureregulator E330

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), MILCH (-erzeugnisse), Ei (-erzeugnisse), MANDELN. Kann Spuren von Soja, Sesam, Sellerie und Senf enthalten.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		99 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		1585	379	
Brennwert (KJ / kcal):	1601	383	1585	379
Fett (g):	20,6		20,4	} automat. Berechnung
davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,6		8,5	
Kohlenhydrate (g):	39,7		39,3	
davon Zucker (g):	8,8		8,7	
Ballaststoffe (g)	3,9		3,9	
Eiweiß (g):	7,9		7,8	
Salz (g):	1,1		1,1	

Art.Nr:	88804317
Versionsdatum:	05.05.2017
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 (Minuten):

Backzeit (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!!)

Zwischenlagen: mm insgesamt

EAN Code (EAN 13):

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)

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
108,0	110,0	115,0
18,0	20,0	22,0
2,0	2,0	3,0

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
 unegartes Produkt
 Fertig gebacken

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 gebräunt.
Innere Beschaffenheit:	ungleichmäßig gelockert, in sich gelockerte Schichten, sichtbare Füllung, teils eingebacken.
Geruch und Geschmack:	aromatisch, gut abgestimmtes Teig-Füllungsverhältnis, nach Butter und Marzipan.

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, 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 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 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: 10542507***

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %):			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 %):	0		
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %): Eiklarpulver 0,3%; Flüssigei: 2,5%
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
WHEAT Flour, Water, Marzipan 14% (ALMONDS 52%, Sugar, Water, Invert Sugar), BUTTER 14%, chopped ALMONDS 2%, Yeast, Liquid EGG, Sugar, Baking Agent (WHEAT Malt Flour, WHEAT Flour, WHEAT Starch, Sweet WHEY Powder, WHEAT GLUTEN, Emulsifier E322, Flour Improver: E300, Cellulase, Amylase), Salt, BARLEY Malt Extract, Skimmed MILK Powder, EGG White Powder, modified Starch, Acidity Regulator E330, Flour Improver E300

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
WHEAT Flour, BUTTER 16%, Marzipan 15% (ALMONDS 52%, Sugar, Water, Invert Sugar), Water, chopped ALMONDS 2%, Yeast, Liquid EGG, Sugar, Baking Agent (WHEAT Malt Flour, WHEAT Flour, WHEAT Starch, Sweet WHEY Powder, WHEAT GLUTEN, Emulsifier E322), Salt, BARLEY Malt Extract, Skimmed MILK Powder, EGG White Powder, modified Starch, Acidity Regulator E330

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:		99 (please enter weight of piece ready-baked)
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1601	383	1585	379
	fat (g):	20,6		20,4	} <i>calculated automatically</i>
	of which saturates (g):	8,6		8,5	
	carbohydrate (g):	39,7		39,3	
	of which sugars (g):	8,8		8,7	
	fibre (g)	3,9		3,9	
	protein (g):	7,9		7,8	
	salt (g):	1,1		1,1	

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: pieces no interlayers 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
 kg overall

EAN Code (EAN 13):

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="1"/>	day(s)

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