

Art.Nr:	88804807
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Geflügelrolle 165g, backfertig

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel (gem. EU VO 1169/2011): Geflügelrolle - holländische Art -, gebrühte Rolle aus fein zerkleinertem Hähnchenseparatorenfleisch im Plunderteig, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): (in absteigender Reihenfolge)
Hähnchenseparatorenfleisch (30%), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss), Hefe, PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), WEIZENSTÄRKE, Pflanzenöl (Raps), Salz, Zucker, Kräuter (SELLERIE), Gewürze, Zwiebel, WEIZENFASER, SOJAEIWEIß, Dextrose, Geschmacksverstärker (E621), Emulgatoren (E450, E471, E472e), Säureregulatoren (E330, E331), Antioxidationsmittel (E300, E316), Farbstoff (E160a), Aroma, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

3b. Zutatenliste (fertig gebacken): (in absteigender Reihenfolge)
Hähnchenseparatorenfleisch (30%), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett (Palm, Kokosnuss), Hefe, PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), WEIZENSTÄRKE, Pflanzenöl (Raps), Salz, Zucker, Kräuter (SELLERIE), Gewürze, Zwiebel, WEIZENFASER, SOJAEIWEIß, Dextrose, Geschmacksverstärker (E621), Emulgatoren (E450, E471, E472e), Säureregulatoren (E330, E331), Antioxidationsmittel (E316), Farbstoff (E160a), Aroma.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Separatorenfleisch (Huhn) (30%)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% WEIZENMEHL

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Geschmacksverstärker (E621), Emulgatoren (E450, E471, E472e), Säureregulatoren (E330, E331), Antioxidationsmittel (E316), Farbstoff (E160a).

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält WEIZEN, SELLERIE, SOJA. Kann Spuren von EI, MILCH und SCHALENFRÜCHTEN enthalten. Mit Farbstoff, Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Brennwert (KJ / kcal):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		140
		(fertig gebacken)	Fett (g):	1451	346	2031
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	19,0		26,6		} <i>automat. Berechnung</i>
	Kohlenhydrate (g):	7,7		10,8		
	davon Zucker (g):	32,4		45,4		
	Ballaststoffe (g)	3,0		4,2		
	Eiweiß (g):	2,0		2,8		
	Salz (g):	10,9		15,3		
		2,10		2,9		

Art.Nr:	88804807
Versionsdatum:	02.07.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:	Nur die gewünschte Anzahl Teiglinge aus dem Karton nehmen. Die entnommenen Teiglinge sorgfältig auf ein gefettetes Backblech oder ein Backblech mit Backpapier legen. Ca. 2 Stunden bei Raumtemperaturauftauen lassen. Mit Ei abstreichen. Heissluftofen: Ofen vorheizen. Bei 190°C 16-18 Minuten backen. Konventioneller Ofen: Ofen vorheizen. Bei 220°C 16-18 Minuten 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:

(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

Anzahl Lagen 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:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="120"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="0,5"/>	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):	160,0	165,0	170,0
davon Füllung (in g):	65,0	70,0	75,0
davon Dekor (in g):	90,0	95,0	100,0
Ausbackgewicht (in g):	135,0	140,0	145,0

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	17,2	17,6	18,0	19,1	19,5	19,9
Breite (cm):	3,1	3,4	3,7	4,4	5,4	6,4
Höhe (cm):	2,6	2,9	3,2	4,8	5,6	6,4
Durchmesser (cm):						

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben, gelb
Geruch und Geschmack:	würzig, fleischig

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braun, knusprig
Innere Beschaffenheit:	Goldgelb
Geruch und Geschmack:	würzig, fleischig

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 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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input checked="" 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:

automatisch generierter Produktionscode, 7-stellig, z.B. 1234567

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 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"/>	

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 %): 7,6			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 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: poultry roll 165g, ready to bake

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food
(according to EU VO 1169/2011): Poultry roll, Dutch style, boiled roll from fine minced mechanically deboned chicken meat in Danish pastry, deep frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
Mechanically deboned chicken meat (30%), WHEAT flour, water, vegetable fat (palm, coconut), yeast, BREADCRUMBS (WHEAT flour, water, salt, yeast), WHEAT starch, vegetable oil (rapeseed), salt, sugar, spices and herbs (CELERY), onion, WHEAT fiber, SOY protein, dextrose, flavour enhancer (E621), emulsifiers (E450, E471, E472e), acidity regulators (E330, E331), antioxidants (E300, E316), colorant (E160a), natural flavour, flour treatment agent enzymes (amylase, hemicellulase).

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
Mechanically deboned chicken meat (30%), WHEAT flour, water, vegetable fat (palm, coconut), yeast, BREADCRUMBS (WHEAT flour, water, salt, yeast), WHEAT starch, vegetable oil (rapeseed), salt, sugar, spices and herbs (CELERY), onion, WHEAT fiber, SOY protein, dextrose, flavour enhancer (E621), emulsifiers (E450, E471, E472e), acidity regulators (E330, E331), antioxidant (E316), colorant (E160a), natural flavour.

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

		values per 100g		values per portion of g:		140
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1451	346	2031	484	(please enter weight of piece ready-baked) <i>calculated automatically</i>
	fat (g):	19,0		26,6		
	of which saturates (g):	7,7		10,8		
	carbohydrate (g):	32,4		45,4		
	of which sugars (g):	3,0		4,2		
	fibre (g)	2,0		2,8		
	protein (g):	10,9		15,3		
salt (g):	2,10		2,9			

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:	<input type="text" value="180"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="120"/>	days
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0,5"/>	day(s)

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