

Art.Nr:	88804831
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

Kundenartikelnummer: **Zolltarifnummer:**

(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011):

Tiefgefroren -18°C

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

Zutaten : WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, Ei, Apfel (16%), Hefe, Himbeere (12%), modifizierte Stärke, PEKANNÜSSEN (3%), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), HASELNÜSSE (2%), WEIZENGLUTEN, brauner Zucker, Dextrose, Süßmolkenpulver (MILCH), Maisstärke, MANDELN, Invertzuckersirup, SOJABOHNEN, Glukosesirup, Zimt (0,5%), pflanzliches Fett (Kokosnuss), Zitronenöl, weiße Bohnen, Aprikosenkerne, Stärker, natürliches Ahornaroma, VollMILCHpulver, Ahornsirup (0,1%), MILCHEiweiß, brauner Zuckersirup, Stabilisator (E404, E450, E516), Süßungsmittel (E953), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401, E404, E406, E418), Säureregulator (E330, E331, E339), Antioxidationsmittel (E300), Konservierungsstoff (E202), Farbstoff (E150a, E150c, E160a), natürliches Aroma, Aroma, Vitamin A, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen).
Zuckersirup: Fruktose-Glukosesirup, Zucker, Glukosesirup, Kandisfarinsirup, Wasser, Ahorn Aroma.
Weiße Glasur: Zucker, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Stärke, Farbstoff (E171).

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

Zutaten : WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, Ei, Apfel (16%), Hefe, Himbeere (12%), modifizierte Stärke, PEKANNÜSSEN (3%), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), HASELNÜSSE (2%), WEIZENGLUTEN, brauner Zucker, Dextrose, Süßmolkenpulver (MILCH), Maisstärke, MANDELN, Invertzuckersirup, SOJABOHNEN, Glukosesirup, Zimt (0,5%), pflanzliches Fett (Kokosnuss), Zitronenöl, weiße Bohnen, Aprikosenkerne, Stärker, natürliches Ahornaroma, VollMILCHpulver, Ahornsirup (0,1%), MILCHEiweiß, brauner Zuckersirup, Stabilisator (E404, E450, E516), Süßungsmittel (E953), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401, E404, E406, E418), Säureregulator (E330, E331, E339), Antioxidationsmittel (E300), Konservierungsstoff (E202), Farbstoff (E150a, E150c, E160a), natürliches Aroma, Aroma, Vitamin A, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen). Zuckersirup: Fruktose-Glukosesirup, Zucker, Glukosesirup, Kandisfarinsirup, Wasser, Ahorn Aroma. Weiße Glasur: Zucker, Glukosesirup, Wasser, modifizierte Stärke, Farbstoff (E171).

4. Spurenallergene:
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

DK Apfel: 26% Apelfüllung (16% Apfel); DK Kalkkreme: 25%; DK Himbeerfüllung: 26% (12% Himbeeren), Pecan: 20% Füllung (3% Pecannüsse); Zimtschnecke: 18% Zimtfüllung (0,5% Zimt)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Farbstoff (E160a, E150a, E150c), Konservierungsstoff (E202), Antioxidationsmittel (E300), Säureregulator (E330, E339, E331), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401, E404, E406, E418), Stabilisator (E404, E450, E516), Süßungsmittel (E953) Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), modifizierte Stärke, E331

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

Enthält GLUTEN (WEIZEN), SCHALENFRÜCHTE (PECANNÜSSE, HASELNÜSSE, MANDELN), EI, MILCH und MILCHerzeugnisse, SOJA. Mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Süßungsmittel.

		Zimtschnecke	DK Himbeer	DK Kalkkrem	Pecan Plunder	DK Apfel
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1665/ 400	1386/ 333	1344/ 323	1694/ 407	1323 / 317
	Fett (g):	27,3	21,4	21,3	27,4	19,8
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	11,2	8,6	8,2	10,3	8,0
	Kohlenhydrate (g):	33,1	30,1	28,0	34,6	30,2
	davon Zucker (g):	10,4	10,4	8,8	13,1	11,7
	Ballaststoffe (g)	1,1	1,3	1,1	1,2	1,1
	Eiweiß (g):	5,0	4,3	4,3	4,9	4,0
	Salz (g):	1,0	0,5	0,4	0,5	0,5

10. Zubereitungsanleitung:	Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig 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 Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (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

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

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

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="365"/>	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="1"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:

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

14. Stückgewicht, Größe:

	Anlieferungszustand			fertig gebacken		
	Zimtschnecke	Dän. Kronen	Pekanplunder	Zimtschnecke	Dän. Kronen	Pekanplunder
Einzelstück gesamt (in g):	42 +/-1	42 +/-1	42 +/-1	-	-	-
davon Füllung (in g):	7,6 +/-1	10,5 +/- 1		-	-	-
davon Dekor (in g):	-	-	1,3	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	35,7 +/-1	35,7 +/- 1	35,7 +/- 1	-	-	-

	Anlieferungszustand			fertig gebacken		
	Zimtschnecke	Dän. Kronen	Pekanplunder	Zimtschnecke	Dän. Kronen	Pekanplunder
Länge (cm):	5,7 +/- 0,5	5,5 +/- 1	7 +/- 0,3	-	-	-
Breite (cm):	5,0 +/- 0,5	5,0 +/- 0,2	6,0 +/- 0,2	-	-	-
Höhe (cm):	2,4 +/- 0,2	2,5 +/- 0,2	1,5 +/- 0,2	-	-	-
Durchmesser (cm):	-	-	-	-	-	-

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 (fertig gebacken)

Art. 1: Zimtschnecke

Äußere & innere Beschaffenheit:

Plunderteigschnecke, gefüllt Zimtfüllung

Geruch und Geschmack:

Zimt, saftig, süß

Art. 2: Danische Kronen

Äußere & innere Beschaffenheit:

Plunderteigkronen, gefüllt mit Himbeere/Kalkkrem/Apfel

Geruch und Geschmack:

nach Himbeer/nach Kalkkrem/nach Apfel; saftig, süß

Art. 3: Pekanplunder

Äußere & innere Beschaffenheit:

Plunderteig, gefüllt Ahornfüllung und Pekannüsse

Geruch und Geschmack:

Ahornsirup, Pekannüsse; saftig, süß

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 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 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:

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

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für muslimen 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)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 %):	DK: 13 +/- 2; Pecan: 17,5; Zimt: 19,3	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 checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			5,0 +/- 1; Zimt 6,3
<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.