

1. Produktbezeichnung: Butterschokoladenbrötchen 85g, vorgegart

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19012000
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011):
 Butterplundergebäck mit 12% Schokolade, tiefgekühlt
 Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, BUTTER (19%), Wasser, Schokolade (12%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, MagerMILCH, MILCHproteine, pflanzliches Eiweiß (Erbse), pflanzliches Öl (Raps), Dextrose, Emulgator (E472e), Antioxidationsmittel (E300), Enzyme (Amylase, Hemicellulase).

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):
(in absteigender Reihenfolge)
 WEIZENmehl, BUTTER (21%), Wasser, Schokolade (13%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA), Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, MagerMILCH, MILCHproteine, pflanzliches Eiweiß (Erbse), pflanzliches Öl (Raps), Dextrose, Emulgator (E472e).

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
 Anlieferungszustand: BUTTER (21%), Schokolade (13%)
 fertig gebacken: BUTTER (21%), Schokolade (13%)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
 100% WEIZENmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 Emulgator (E472e); E322(SOJA)

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
 Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH, SOJA. Kann Spuren enthalten von EI und SCHALENFRÜCHTEN.

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		72 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Brennwert (KJ / kcal):		1518	363	1093	261	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		18,8		13,5		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		12,0		8,6		
Kohlenhydrate (g):		40,2		28,9		
davon Zucker (g):		12,5		9,0		
Ballaststoffe (g)		2,1		1,5		
Eiweiß (g):		7,2		5,2		
Salz (g):		1,0		0,7		

Art.Nr:	88804833
Versionsdatum:	25.09.2019
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. Etwa 25-30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Heißluftofen: Ofen vorheizen. Bei 180°C 20-22 Minuten. Konventioneller Ofen: Ofen vorheizen. Bei 220°C 20-22 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 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

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

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

EAN-Code Transit (nur für intern):

EAN-Code Karton:

Zwischenlagen:

keine vorhanden mm insgesamt

kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	<input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text"/>
---	----------------------	----------------------------------	----------------------

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="240"/>	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:

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	82,0	85,0	88,0
davon Füllung (in g):	9,8	10,2	10,6
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	69,7	72,3	74,8

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,5	10,0	10,5	-	-	-
Breite (cm):	5,5	6,0	6,5	-	-	-
Höhe (cm):	2,5	2,8	3,1	-	-	-
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

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben + Füllung braun
Geruch und Geschmack:	Butter und Schokolade

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braun, knusprig
Innere Beschaffenheit:	Goldgelb
Geruch und Geschmack:	Butter und Schokolade

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 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 %):	0	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	0
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input checked="" 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 type="checkbox"/> Bodenhaltung	
<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.

Art.Nr:	88804833
date of version:	25.09.2019
Page	5

E1. Product name: Pain au chocolat butter 85g, preproofed

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19012000

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):
Butter pastry with 12% chocolate, deep frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
WHEAT flour, BUTTER (19%), water, chocolate (12%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier E322 (SOY)), yeast, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, skimmed MILK, MILK proteins, vegetable proteins (pea), vegetable oil (rapeseed), dextrose, emulsifier (E472e), antioxidant (E300), enzymes (hemicellulases, amylases).

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)
WHEAT flour, BUTTER (21%), water, chocolate (13%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier E322 (SOY)), yeast, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, skimmed MILK, MILK proteins, vegetable proteins (pea), vegetable oil (rapeseed), dextrose, emulsifier (E472e).

E4. Trace allergens:
May contain traces of EGG and NUTS.
(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:	72
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1518	363	1093,0
	fat (g):	18,8	calculated automati- cally	261,4
	of which saturates (g):	12,0		13,5
	carbohydrate (g):	40,2		8,6
	of which sugars (g):	12,5		28,9
	fibre (g)	2,1		9,0
	protein (g):	7,2		1,5
	salt (g):	1,0		5,2
				0,7
E10: preparation advice: Put the pain au chocolat on a baking sheet with baking paper. Let the croissants thaw at an ambient temperature for 25-30 min. Convection and rack oven: Preheat the oven up to 180°C and bake for ca. 20-22 min. Deck oven: Preheat the oven up to 220°C and bake for ca. 20-22 min. Exact baking times depend on the oven type. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 220 convection oven temperature (°C): 180 rack oven (minutes): 20-22 convection oven time (minutes): 20-22				

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:	90 pieces	in case of sub-unit - number:	3 x 30 pieces
packaging:		type of sub-unit (bag, tray...)	bag
carton	weight: 592 g	material:	cardboard
		outer dimensions:	396 x 296 x 332 mm
bag/tray	weight: 19 g	material:	LDPE
		outer dimensions:	500 x 350 mm
net weight per carton:	7,65 kg	gross weight per carton:	8,3 kg
number of cartons per layer:	8 Stück	number of layers per pallet:	5 Stück
number of cartons per pallet:	40 Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	331,96 kg
pallet height (incl. Palette)	1810 mm (max. 1950mm!!)		
EAN Code Transit (only internal use):	4020691648332	interlayers:	0 mm overall
EAN Code box:	4020691148337	<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers	0 kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	240	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

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