BEST IN FOOD
Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.: 08005555969

Spezifikation

Art.Nr:	**88804834**
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Französisches Buttercroissant 80g, vorgegart

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19059080
(vom **Kunden** selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**
Butterplundergebäck, vorgegart, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (*Anlieferzustand*):
(in absteigender Reihenfolge)
WEIZENMEHL, BUTTER (22%), Wasser, Hefe, Zucker, WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), MagerMILCH, Pflanzenöl (Raps), Dextrose, MILCHeiweiß, pflanzliche Proteine, Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E472e), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen).

3b. Zutatenliste (*fertig gebacken*):
(in absteigender Reihenfolge)
WEIZENMEHL, Butter (MILK) (23%), Wasser, Hefe, Zucker, WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), MagerMILCH, Pflanzenöl (Raps), Dextrose, MILCHeiweiß, pflanzliche Proteine, Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E472e), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen).

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:
22% Butter.

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:
100% Weizenmehl.

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E472e)

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)
Enthält WEIZEN, MILCH. Kann Spuren von EI, SOJABOHNEN und SCHALENFRÜCHTE enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		**Angaben pro Portion von g:**		68
Brennwert (KJ / kcal):	1451	347	987	236	(bitte Stückgewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	18,8		12,8		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	10,6		7,2		
Kohlenhydrate (g):	36,3		24,7		
davon Zucker (g):	5,7		3,9		
Ballaststoffe (g)	1,5		1,0		
Eiweiß (g):	7,5		5,1		
Salz (g):	1,1		0,7		

Spezifikation

Art.Nr:	**88804834**
Versionsdatum:	07.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und wie folgt backen.
Heissluftofen : Ofen vorheizen. Bei 180°C ca. 18-20 Minuten mit Dampf backen.
Konventioneller Ofen : Ofen vorheizen. Bei 220°C ca. 18-20 Minuten mit 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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☑ ja ☐ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	220
Temperatur Heißluftofen (°C):	180
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	18-20 Min.
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	18-20 Min.

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60
Backprogramm:			

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton:	90	Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl:	3 x 30	Stück
			Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)	Beutel	

Verpackung:

Karton	Gewicht:	582	g	Material:	Karton
				Außenmaße:	396 x 296 x 332 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	19	g	Material:	LDPE
				Außenmaße:	520 x 350 x 1 mm

Nettogewicht je Karton:	7,2	**kg**	Bruttogewicht je Karton:	7,839	**kg**
Anzahl Kartons pro Lage:	8	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	5	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	40	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	313,56	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1810	mm (**max. 1950mm!!**)			
EAN-Code Transit (nur für intern):	4020691648349		Zwischenlagen:		mm insgesamt
EAN-Code Karton:	4020691148344		☑ keine vorhanden		kg insgesamt

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	120	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	0	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	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):	78,0	80,0	82,0
davon Füllung (in g):	-	-	-
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	66,3	68,0	69,7

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	9,0	10,5	12,0	-	-	-
Breite (cm):	4,7	5,2	5,7	-	-	-
Höhe (cm):	3,3	3,8	4,3	-	-	-
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, gelb
Geruch und Geschmack:	nach Butter

fertig gebacken

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

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	☑	☐
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☑	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

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?	☐	☑	
	Öko-Kontrollstellennummer:		
Für vegane* Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	☐	☑	**Welches Halal Siegel?**
Halal-Zertifizierung?	☑	☐	
Für muslime 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)	☐	☑	

*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?	☐ **Ja**	☐ **Nein**	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	0	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ **Ja**	☐ **Nein**	**Anteil Kakao (in %)**
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	☐ IP ☐ SG ☐ MB ☐ B&C ☐ garnicht		0
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch ☐ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung			0
☐ Käfighaltung ☐ Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	☐ Ja	☐ 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.

BEST IN FOOD
Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.:08005555969

Specification

Art.Nr:	**88804834**
date of version:	07.05.2019
Page	5

E1. Product name: Butter Croissant French 80g, preproofed

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19059080
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food
(according to EU VO 1169/2011)**:**
Laminated yeast dough, preproofed, frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(*as delivered*):
(in descending order)
WHEAT flour, BUTTER (22%), water, yeast, sugar, WHEAT GLUTEN, iodized salt (salt, potassium iodate), skimmed MILK, vegetable oil (rapeseed), dextrose, MILK proteins, vegetable proteins, antioxidant (E300), emulsifier (E472e), enzymes (amylase, hemicellulase)

E3b. List of ingredients:
(*ready-baked*):
(in descending order)
WHEAT flour, BUTTER (23%), water, yeast, sugar, WHEAT GLUTEN, iodized salt (salt, potassium iodate), skimmed MILK, vegetable oil (rapeseed), dextrose, MILK proteins, vegetable proteins, antioxidant (E300), emulsifier (E472e), enzymes (amylase, hemicellulase)

E4. Trace allergens: May contain traces of EGG, SOYBEANS 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:**	68
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1451	347	986,7	236,0
	fat (g):	18,8	calculated automatically	12,8	
	of which saturates (g):	10,6		7,2	
	carbohydrate (g):	36,3		24,7	
	of which sugars (g):	5,7		3,9	
	fibre (g)	1,5		1,0	
	protein (g):	7,5		5,1	
	salt (g):	1,1		0,7	

E10: preparation advice:
Put the croissants on a baking sheet with baking paper.Convection and rack oven: Preheat the oven up to 180°C and bake with lots of steam for ca. 20-20 min.
Deck oven: Preheat the oven up to 220°C and bake with lots of steam for ca. 22 min.

Bake with steam?	☑ yes ☐ no
rack oven temperature (°C):	220
convection oven temperature (°C):	180
rack oven (minutes):	18-20 Min.
convection oven time (minutes):	18-20 Min.

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
type of sub-unit (bag, tray…): bag

packaging:

carton	weight:	582 g	material:	cardboard	
			outer dimensions:	396 x 296 x 332	mm
bag/tray	weight:	19 g	material.	LDPE	
			outer dimensions:	520 x 350 x 1	mm

net weight per carton: 7,2 **kg** — gross weight per carton: 7,839 **kg**

number of cartons per layer:	8	Stück	number of layers per pallet:	5	Stück
number of cartons per pallet:	40	Stück	weigth of whole pallet (excl. pal.):	313,56	**kg**
pallet height (incl.Palette)	1810	mm (**max. 1950mm!!**)			

EAN Code Transit (only internal use):	4020691648349	interlayers:	0	mm overall
EAN Code box:	**4020691148344**	☑ no interlayers	0	kg overall

E13. BBD: *(values are taken mainly from page 2)*

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	120	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) -