

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

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

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		65 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
Brennwert (KJ / kcal):		1285	304	835	198	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		3,4		2,2		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		0,5		0,3		
Kohlenhydrate (g):		58,0		37,7		
davon Zucker (g):		17,0		11,1		
Ballaststoffe (g)		1,9		1,2		
Eiweiß (g):		9,3		6,0		
Salz (g):		1,0		0,7		

Art.Nr:	88805100
Versionsdatum:	23.05.2019
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Produkte aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm: bei RT 60 Min. auftauen lassen

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!!)

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="280"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="210"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)

Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen:
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)

14. Stückgewicht, Größe:

Einzelstück gesamt (in g):
davon Füllung (in g):
davon Dekor (in g):
Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="62,0"/>	<input type="text" value="65,0"/>	<input type="text" value="67,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
Breite (cm):
Höhe (cm):
Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="10,5"/>	<input type="text" value="11,5"/>	<input type="text" value="12,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="8,0"/>	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="9,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text" value="4,5"/>	<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt vorgegartes Produkt
 ungartes Produkt (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	weich
Innere Beschaffenheit:	lockere, weiche Krume
Geruch und Geschmack:	süßlich, nach Rosinen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

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 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 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 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:

tt.mm.jjjj

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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 %):	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 checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> Bodenhaltung			0,9
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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:	88805100
date of version:	23.05.2019
Page	5

E1. Product name:

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

(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, raisins 21%, yeast, sugar, vegetable refined oil (rapeseed), iodised salt (salt, potassium iodate), dextrose, whey powder (MILK), emulsifiers: E471, E472e, E481; WHEAT GLUTEN, antioxidant: E300; flour treatment agent: E300; thickener: E466; skimmed MILK powder, flavouring, colour: E101, WHEAT malt flour, enzymes (amylase, xylanase (from WHEAT)). Decarotion: barn EGG

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
(in descending order)

see E3a

E4. Trace allergens:
(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:	65	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1285	304	835,3	
	fat (g):	3,4	calculated automati- cally	2,2	
	of which saturates (g):	0,5		0,3	
	carbohydrate (g):	58,0		37,7	
	of which sugars (g):	17,0		11,1	
	fibre (g)	1,9		1,2	
	protein (g):	9,3		6,0	
	salt (g):	1,0		0,7	
	<p>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.</p>				
<p>E10: preparation advice: The product is ready-baked. Thaw them for 60 minutes at room temperature.</p>					
<p>Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no</p>					
rack oven temperature (°C):				0	
convection oven temperature (°C):				0	
rack oven (minutes):				0	
convection oven time (minutes):				0	

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

amount/carton:	<input type="text" value="100"/>	pieces	in case of sub-unit - number:	<input type="text" value="0"/>	pieces
packaging:			type of sub-unit (bag, tray...)	<input type="text" value="bag"/>	
carton	weight:	<input type="text" value="720"/>	g	material:	<input type="text" value="cardboard"/>
				outer dimensions:	<input type="text" value="596x396x276"/>
				material:	<input type="text" value="PE"/>
bag/tray	weight:	<input type="text" value="16,75"/>	g	outer dimensions:	<input type="text" value="/"/>
net weight per carton:	<input type="text" value="6,5"/>	kg	gross weight per carton:	<input type="text" value="7,2"/>	kg
number of cartons per layer:	<input type="text" value="4"/>	Stück	number of layers per pallet:	<input type="text" value="6"/>	Stück
number of cartons per pallet:	<input type="text" value="24"/>	Stück	weigh of whole pallet (excl. pal.):	<input type="text" value="173"/>	kg
pallet height (incl. Palette)	<input type="text" value="1810"/>	mm (max. 1950mm!!)			
EAN Code Transit (only internal use):	<input type="text" value="4020691151009"/>		interlayers:	<input type="text" value="0"/>	mm overall
EAN Code box:	<input type="text" value="4020691651004"/>		<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers	<input type="text" value="0"/>	kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="280"/>	days	
(values are	Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="210"/>	days
taken mainly	After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="2"/>	day(s)
from page 2)	After baking, at room temperature:	<input type="text" value="0"/>	day(s)

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