

**1. Produktbezeichnung:** Süßes Frühstückhörnchen, 60g, fertig gebacken

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ **Zolltarifnummer:** 19059070  
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittels** (gem. EU VO 1169/2011): Hefegebäck mit Milch (aus Milchpulver), tiefgekühlt  
 Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferungszustand):**  
(in absteigender Reihenfolge)  
 WEIZENmehl, Wasser, Zucker, Margarine [Palmfett, Wasser, Salz, Emulgator (E471\*), Säureregulator (E330)], Hefe, 4% VollMILCHpulver \*\*, Salz, Feuchthaltemittel (E420), Aromen, MOLKENPULVER, MILCHPROTEIN, Emulgatoren (E471, E481), HÜHNEREIDOTTERPULVER, WEIZENGLUTEN, HÜHNEREIWEIßPULVER, Kartoffelflocken, LAKTOSE, WEIZENSAUERTEIG (getrocknet), Dextrose, Maltodextrin, Farbstoff (E160a), Säuerungsmittel (E330), Stabilisator (E466, E412), Säureregulator (E500i) \*pflanzlich \*\*100g Vollmilchpulver entsprechen umgerechnet ca. 1130g frischer Vollmilch.

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

**4. Spurenallergene:**  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)  
 SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SESAM, SOJA

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**  
 4% MILCHpulver

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**  
 100 % WEIZEN

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**  
 Emulgatoren (E471, E481), Feuchthaltemittel (E420), Stabilisatoren (E466, E412), Säureregulatoren (E330, E500i), Farbstoff (E160a), Säuerungsmittel (E330)

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:**  
(zur losen Abgabe)  
 Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (-erzeugnisse), EI (-erzeugnisse). Mit Farbstoff. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN (MANDEL, HASELNUSS), SESAM, SOJA enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		60
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1377	327	826	196	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	9,2		5,5		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	5,0		3,0		
	Kohlenhydrate (g):	51,7		31,0		
	davon Zucker (g):	11,1		6,7		
	Ballaststoffe (g)	2,0		1,2		
	Eiweiß (g):	8,4		5,0		
	Salz (g):	1,0		0,6		

Art.Nr:	88806002
Versionsdatum:	07.06.2019
Seite:	2

**10. Zubereitungsanleitung:** Das Produkt ist fertig gebacken. Aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 25-30 Minuten auftauen lassen.

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:

**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 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):

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="183"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="122"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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:**

	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):			
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):	57,0	60,0	63,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):				9,0	11,0	13,0
Breite (cm):				9,0	11,0	13,0
Höhe (cm):				2,0	3,0	4,0
Durchmesser (cm):						

Art.Nr:	88806002
Versionsdatum:	07.06.2019
Seite:	3

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

### 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: \_\_\_\_\_

Innere Beschaffenheit: \_\_\_\_\_

Geruch und Geschmack: \_\_\_\_\_

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: \_\_\_\_\_ Goldbraun gebackene Hörnchenform

Innere Beschaffenheit: \_\_\_\_\_ Gleichmäßig gelockert und durchgebacken

Geruch und Geschmack: \_\_\_\_\_ Süß, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

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 checked="" 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 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:

\_\_\_\_\_

### 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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	7,1	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	0,34
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: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			0,3
<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:	88806002
date of version:	07.06.2019
Page	5

**E1. Product name:** Sweet breakfast cone 60g, baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19059070  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): yeast bun with milk (from powder), baked, frozen  
Deep frozen -18°C

**E3a. List of ingredients:**  
**(as delivered):**  
(in descending order)  
WHEAT flour, water, sugar, margarine [palm fat, water, salt, emulsifier (E471)\*, acid regulator (E330)], yeast, whole MILKpowder\*\*, salt, wetting agent (E420), flavorings, WHEY powder, MILKprotein, emulsifier (E471, E481), chicken EGG yolk powder, WHEAT gluten, chicken EGG white powder, potato flakes, LACTOSE, dried WHEAT leaven, dextrose, maltodextrin, color (E160a), acid regulator (E330), stabilizer (E466, E412), acid regulator (E500i). \*vegetable \*\*100g whole milk powder are equivalent to approx. 1130 g fresh whole milk.

**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)  
May contain NUTS (ALMOND, HAZELNUT), SESAM, SOJA

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	60	
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1377	327	826,2	
	fat (g):	9,2	calculated automati- cally	5,5	
	of which saturates (g):	5,0		3,0	
	carbohydrate (g):	51,7		31,0	
	of which sugars (g):	11,1		6,7	
	fibre (g)	2,0		1,2	
	protein (g):	8,4		5,0	
	salt (g):	1,0		0,6	
	<b>E10: preparation advice:</b> Product is baked already. Take out of packaging and defrost at room temperature for 25-30 minutes.				
Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no					
rack oven temperature (°C): 0					
convection oven temperature (°C): 0					
rack oven (minutes): 0					
convection oven time (minutes): 0					

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:	70 pieces	in case of sub-unit - number:	1 pieces
packaging:		type of sub-unit (bag, tray...)	bag
<b>carton</b>	weight: 416 g	material:	Wellcarton (blue-white)
		outer dimensions:	590x390x177 mm
<b>bag/tray</b>	weight: 24 g	material:	LDPE bag
		outer dimensions:	960x670 mm
net weight per carton:	4,2 kg	gross weight per carton:	4,654 kg
number of cartons per layer:	4 Stück	number of layers per pallet:	10 Stück
number of cartons per pallet:	40 Stück	weight of whole pallet (excl. pal.):	188,26 kg
pallet height (incl. Palette)	1950 mm (max. 1950mm!!)		
EAN Code Transit (only internal use):	4020691660020	interlayers:	40 mm overall
EAN Code box:	4020691160025	<input type="checkbox"/> no interlayers	2,66 kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	183	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	122	days
After defrosting, at room temperature:	1	day(s)
After baking, at room temperature:	0	day(s)

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