

| | |
|----------------|------------|
| Art.Nr: | 88806200 |
| Versionsdatum: | 22.05.2019 |
| Seite: | 1 |

1. Produktbezeichnung: Apfelberliner 110g, fertig gebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Siedegebäck mit 16,5% Apfel tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Apfelfruchtfüllung (Zucker, Glucosesirup, Apfel (4,5%), Wasser, Verdickungsmittel: E440; Säureregulatoren: E330, E333; Aroma), Apfel (12%), pflanzliche Fette (Palm, Sonnenblume), Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, pflanzliches Öl (Sonnenblume, Raps), Backhefe, MILCHZUCKER, SÜßMOLKENPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Säuerungsmittel: E330, HÜHNEREIWEIßPULVER, MAGERQUARKPULVER, modifizierte Stärke (WEIZEN, Reis), Glucosesirup, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENKLEBER, MAGERMILCHPULVER, Dextrose, Maismehl, Emulgatoren: E471, E481; Verdickungsmittel: E415; Aroma

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

s. 3a

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 16,5% Apfel

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizen

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Verdickungsmittel: E440, E415; Säureregulatoren: E330, E333; Säuerungsmittel: E330, Emulgatoren: E471, E481

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Gerste), MILCH und daraus hergestellte Erzeugnisse, EIER und daraus hergestellte Erzeugnisse. Kann Spuren von SOJA, SCHALENFRÜCHTE, ERDNUSS, SESAM enthalten.

| 9. Nährwertangaben: (fertig gebacken) | | Angaben pro 100g | | Angaben pro Portion von g: | | 110 |
|--|--|------------------|-----|----------------------------|-----|---|
| | | | | | | (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen) |
| Brennwert (KJ / kcal): | | 1511 | 361 | 1662 | 397 | } <i>automat. Berechnung</i> |
| Fett (g): | | 17,7 | | 19,5 | | |
| davon gesättigte Fettsäuren (g): | | 8,3 | | 9,1 | | |
| Kohlenhydrate (g): | | 42,1 | | 46,3 | | |
| davon Zucker (g): | | 3,7 | | 4,1 | | |
| Ballaststoffe (g) | | 1,8 | | 2,0 | | |
| Eiweiß (g): | | 8,3 | | 9,1 | | |
| Salz (g): | | 0,6 | | 0,7 | | |

| | |
|----------------|------------|
| Art.Nr: | 88806200 |
| Versionsdatum: | 22.05.2019 |
| Seite: | 2 |

| | |
|-----------------------------------|--|
| 10. Zubereitungsanleitung: | Auftauanleitung: Backwaren ca. 40-60 Minuten bei Raumtemperatur 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 (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:

| | | | |
|---------|-------|-------|-------|
| (Stück) | 60x40 | 60x60 | 80x60 |
|---------|-------|-------|-------|

Backprogramm:



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 (EAN 13): Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden 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="180"/> | Tage |
| Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: | <input type="text" value="90"/> | 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): | 110,0 | 115,0 | 120,0 |
| davon Füllung (in g): | 12,0 | 15,0 | 18,0 |
| davon Dekor (in g): | 1,5 | 2,0 | 2,5 |
| Ausbackgewicht (in g): | | | |

| | im Anlieferzustand | | | fertig gebacken | | |
|-------------------|--------------------|--------|------------|-----------------|--------|------------|
| | Untergrenze | Mittel | Obergrenze | Untergrenze | Mittel | Obergrenze |
| Länge (cm): | | | | | | |
| Breite (cm): | | | | | | |
| Höhe (cm): | 3,5 | 4,0 | 4,5 | | | |
| Durchmesser (cm): | 11,0 | 12,0 | 13,0 | | | |

| | |
|----------------|------------|
| Art.Nr: | 88806200 |
| Versionsdatum: | 22.05.2019 |
| 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
 Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

Goldgelb gebackene Ober-/Unterseite, weißer Kragen

Zarte Krummenbeschaffenheit, gut gelockert, etwas festere Kruste

Arttypisch nach frittiertem Hefesüßteig mit Apfel

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 checked="" 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 | wenn ja, welches Siegel? |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Bio-Zertifizierung? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Halal-Zertifizierung? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 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"/> | |
| 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"/> | |

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

| Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind) | Ja | Nein | wenn ja, welche Methode? |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mass Balance |
| Menge Palm-öl/fett (in %): 9 | | Menge Palm-kernöl (in %): | Menge Palm-ölderivate (in %): |
| Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist) | Ja | Nein | wenn ja, welche Methode |
| Enthaltener Kakao zertifiziert? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Anteil Kakao (in %): |
| Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind) | Ja | Nein | Anteil Ei (in %): |
| ökologisch | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 9 |
| Freilandhaltung | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Bodenhaltung | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Kleingruppenhaltung | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben): | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| KAT-Zertifizierung? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |

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.

E1. Product name:

Art. nr. customer: _____ (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, apple fruit filling (sugar, glucose syrup, apples (4,5%), water, thickening agent: E440; acidity regulators: E330, E333; aroma), 12% apples, vegetable fats (palm, sunflower); water, WHOLE EGG, sugar, vegetable oil (sunflower; rapeseed); yeast, LACTOSE, SWEET WHEY POWDER, iodized salt (sodium chloride, potassium iodate), acidifier: E330; EGG WHITE POWDER, LOW FAT QUARK POWDER, modified starch (WHEAT, rice), glucose syrup, BARLEY MALT EXTRACT, WHEAT PROTEIN, SKIMMED MILK POWDER, dextrose, maize flour, emulsifiers: E471, E481; thickening agent: E415; aroma

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 per 100g | | values per portion of g: | | 110 |
|---|-------------------------|-----------------|-----|--------------------------|-----|---|
| E9. Nutritional values: (ready-baked) | energy (kJ / kcal): | 1511 | 361 | 1662 | 397 | (please enter weight of piece ready-baked) <i>calculated automatically</i> |
| | fat (g): | 17,7 | | 19,5 | | |
| | of which saturates (g): | 8,3 | | 9,1 | | |
| | carbohydrate (g): | 42,1 | | 46,3 | | |
| | of which sugars (g): | 3,7 | | 4,1 | | |
| | fibre (g) | 1,8 | | 2,0 | | |
| | protein (g): | 8,3 | | 9,1 | | |
| | salt (g): | 0,6 | | 0,7 | | |

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: pieces in case of sub-unit - number: pieces
type of sub-unit (bag, tray...)

packaging:

carton weight: g material:
outer dimensions: mm

bag/tray weight: g material:
outer dimensions: mm

net weight per carton: kg gross weight per carton: kg

number of cartons per layer: Stück number of layers per pallet: Stück
number of cartons per pallet: Stück weight of whole pallet (excl. pal.): kg
pallet height (incl. Palette) mm (max. 1950mm!!)

EAN Code (EAN 13): interlayers: mm overall
 no interlayers kg overall

E13. BBD:

| | | |
|--|----------------------------------|--------|
| BBD overall, from production on, min. -18°C: | <input type="text" value="180"/> | days |
| Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: | <input type="text" value="90"/> | days |
| After defrosting, at room temperature: | <input type="text" value="1"/> | day(s) |
| After baking, at room temperature: | <input type="text"/> | day(s) |

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