

**1. Produktbezeichnung:**

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

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

**3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):**  
(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)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		88
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1684	405	1482	356	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	29,0		25,5		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	14,0		12,3		
	Kohlenhydrate (g):	25,0		22,0		
	davon Zucker (g):	2,5		2,2		
	Ballaststoffe (g)	1,7		1,5		
	Eiweiß (g):	11,0		9,7		
	Salz (g):	1,4		1,2		

Art.Nr:	88806401
Versionsdatum:	12.11.2019
Seite:	2

<b>10. Zubereitungsanleitung:</b>	Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur auftauen. Ofen auf 230 °C vorheizen. Die Backwaren bei 180-185 °C ca. 17-20 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 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 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):
<input type="text"/>	<input type="text"/>

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="202"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	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):	100,0	105,0	113,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):	83,8	88,0	94,7

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	11,0	12,0	13,0			
Breite (cm):	5,0	6,0	7,0			
Höhe (cm):	3,0	4,0	5,0			
Durchmesser (cm):						

Art.Nr:	88806401
Versionsdatum:	12.11.2019
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:	Regelmäßige längliche Form, Creme farbige Kruste, mit Sesam Topping, Wurst sichtbar am Ende
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige cremiger Farbton, kleine und mittlere Porosität, flockig
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion verwendet

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Regelmäßige längliche Form, goldene bis hellbraune Kruste, mit Sesam Topping, Wurst sichtbar am Ende
Innere Beschaffenheit:	Regelmäßige cremiger Farbton, kleine und mittlere Porosität, flockig
Geruch und Geschmack:	Typisch für diese Produktgruppe und Rohstoffe zur Produktion verwendet

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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	It. 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

1423701104: 14-Jahr, 237-Tag des Jahres, 01104- Nummer der Herstellungslinie

## 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input type="checkbox"/> Bodenhaltung			<2%
<input checked="" 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:	88806401
date of version:	12.11.2019
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)

Pork sausage 38% [pork meat 85%, water, salt, spices extracts, stabilizer: E451, preservative: E250], WHEAT flour, water, BUTTER, SESAME seeds 5%, yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifiers: E472e, E471; BUTTERMILK in powder, WHEAT GLUTEN, glucose (from WHEAT), acidity regulators: E450, E341; rapeseed oil, stabilizer: E412, flour treatment agents: E300, enzymes: amylases, hemicellulases, proteases, transglutaminases.

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

Pork sausage 44% [pork meat 85%, water, salt, spices extracts, stabilizer: E451, preservative: E250], WHEAT flour, BUTTER, SESAME seeds 5%, yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifier: E471; BUTTERMILK in powder, WHEAT GLUTEN, glucose (from WHEAT), acidity regulators: E450, E341; rapeseed oil, stabilizer: E412.

**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:	88
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1684	405	1481,9
	fat (g):	29,0	calculated automati- cally	356,4
	of which saturates (g):	14,0		25,5
	carbohydrate (g):	25,0		12,3
	of which sugars (g):	2,5		22,0
	fibre (g)	1,7		2,2
	protein (g):	11,0		1,5
	salt (g):	1,4		9,7
				1,2
<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>				

  

<b>E10: preparation advice:</b>	
Product should be put on baking trays and defrosted at room temperature (ca.+22°C). Temperature inside oven 230°C. Bake for 17-20 minutes in 180-185°C.	
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
rack oven temperature (°C): 230 °C	
convection oven temperature (°C): 180-185 °C	
rack oven (minutes): 17-20 min	
convection oven time (minutes): 0	

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

amount/carton:  pieces      in case of sub-unit - number:  pieces

packaging: type of sub-unit (bag, tray...):

**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 Transit (only internal use):       interlayers:  mm overall

EAN Code box:        no interlayers  kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	days
(values are taken mainly from page 2)	<input type="text" value="202"/>	days
Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	<input type="text" value="0"/>	day(s)
After defrosting, at room temperature:	<input type="text" value="1"/>	day(s)
After baking, at room temperature:		

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