

1. Produktbezeichnung: Ciabatta mediterran 280g, halbgebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 1905.90.80
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIEß, jodiertes Speisesalz (Natriumchlorid, Kaliumiodid), Olivenöl, Hefe, Dextrose, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), pflanzliches Öl (Raps).

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

WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGRIEß, jodiertes Speisesalz (Natriumchlorid, Kaliumiodid), Olivenöl, Hefe, Dextrose, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), pflanzliches Öl (Raps).

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

Milch, Schalenfrüchte, Sesam

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

59 % Weizenmehl, 3% Weizengrieß

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizen


7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Ascorbinsäure

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen).
 Enthält Spuren von Milch, Schalenfrüchte und Sesam. Mit Antioxidationsmittel

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		265
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1084	259	2873	686	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small> <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	2,2		5,8		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,3		0,8		
	Kohlenhydrate (g):	49,9		132,2		
	davon Zucker (g):	0,2		0,5		
	Ballaststoffe (g)	2,5		6,6		
	Eiweiß (g):	7,9		20,9		
	Salz (g):	1,4		3,7		

10. Zubereitungsanleitung:	Bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten auftauen lassen. Ofen auf 210°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten 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? <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)					
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text" value="220"/>						
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="200"/>						
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text" value="10-12"/>						
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text" value="10-12"/>						
Blechbelegung: <table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>4</td><td>6</td><td>8</td></tr><tr><td>60x40</td><td>60x60</td><td>80x60</td></tr></table>			4	6	8	60x40
4	6	8				
60x40	60x60	80x60				
Backprogramm: <input type="text"/>						

12. Verpackung / Palettenschema:		Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text"/>		Stück	
Menge je Karton: <input type="text" value="28"/>	Stück		Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text"/>		
Verpackung:			Material: <input type="text" value="Karton/Wellenpappe"/>		
Karton	Gewicht: <input type="text" value="800"/>	g		Außenmaße: <input type="text" value="L x B x H 600x400x260"/>	mm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="32"/>	g		Außenmaße: <input type="text" value="590/240 x 870"/>	mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="7,84"/>	kg		Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="8,672"/>	kg	
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/>	Stück		Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="7"/>	Stück	
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="28"/>	Stück		Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="242,816"/>	kg	
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1970"/>	mm (max. 1950mm!!)				
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691665148"/>			Zwischenlagen: <input type="text"/>	mm insgesamt	
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691165143"/>			<input checked="" type="checkbox"/> 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="270"/>	Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	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)		<input type="text"/>	

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="270,0"/>	<input type="text" value="290,0"/>	<input type="text" value="320,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text" value="260,0"/>	<input type="text" value="280,0"/>	<input type="text" value="310,0"/>	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="25,0"/>	<input type="text" value="29,0"/>	<input type="text" value="31,0"/>	<input type="text" value="25,0"/>	<input type="text" value="29,0"/>	<input type="text" value="31,0"/>
	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>	<input type="text" value="10,0"/>	<input type="text" value="11,0"/>	<input type="text" value="12,0"/>
	<input type="text" value="4,5"/>	<input type="text" value="5,3"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="4,5"/>	<input type="text" value="5,3"/>	<input type="text" value="6,0"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Art.Nr:	88806514
Versionsdatum:	26.07.2019
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:	hellgelbe Kruste, leicht bemehlt, 1 x gerade geschnitten
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige Porung, helle und saftige Krume
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, Frisch, leicht säuerlich, kräftig

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braune Kruste, leicht bemehlt, 1 x gerade geschnitten
Innere Beschaffenheit:	lockere, ungleichmäßige Porung, helle und saftige Krume
Geruch und Geschmack:	Arttypisch, frisch, leicht säuerlich, kräftig

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 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:

Produktionsdatum / Liniennummer / abfüllzeit Karton/ reifolgnummer Karton
 Beispiel: 24/02/17 L 11 11:21 0001

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung	
<input type="checkbox"/> Käfighaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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:	88806514
date of version:	26.07.2019
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, WHEAT GRITS, iodized salt (sodium chloride, potassium iodide), olive oil, yeast, dextrose, WHEAT MALT FLOUR, WHEAT GLUTEN, antioxidant (ascorbic acid), vegetable oil (rapeseed).

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

WHEAT FLOUR, water, WHEAT GRITS, iodized salt (sodium chloride, potassium iodide), olive oil, yeast, dextrose, WHEAT MALT FLOUR, WHEAT GLUTEN, antioxidant (ascorbic acid), vegetable oil (rapeseed).

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:	265
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1084	259	2872,6
	fat (g):	2,2	calculated automati- cally	686,4
	of which saturates (g):	0,3		5,8
	carbohydrate (g):	49,9		0,8
	of which sugars (g):	0,2		132,2
	fibre (g)	2,5		0,5
	protein (g):	7,9		6,6
	salt (g):	1,4		20,9
				3,7
E10: preparation advice:				
Put the baguettes on a baking rack and defrost them for approx. 20. Pre heat the oven and bake according to the instruction below with steam.				
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no				
rack oven temperature (°C): 220				
convection oven temperature (°C): 200				
rack oven (minutes): 10-12				
convection oven time (minutes): 10-12				

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: 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 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	<input type="text" value="180"/>	days
taken mainly	<input type="text" value="2"/>	day(s)
from page 2)	<input type="text" value="1"/>	day(s)

After defrosting, at room temperature:
After baking, at room temperature:

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