

1. Produktbezeichnung:

Kundenartikelnummer: _____ (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: (fertig gebacken)		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		60 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
Brennwert (KJ / kcal):		936	224	562	134	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):		1,2		0,7		
davon gesättigte Fettsäuren (g):		0,4		0,2		
Kohlenhydrate (g):		45,2		27,1		
davon Zucker (g):		0,9		0,5		
Ballaststoffe (g)		2,9		1,7		
Eiweiß (g):		7,0		4,2		
Salz (g):		1,3		0,8		

10. Zubereitungsanleitung:	Gefrorenen Teigling auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen mit einem ATV Programm die Brötchen ca. 24 Min. backen. Die Backzeiten und Temperaturen können je nach Ofentyp variieren!									
	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="190"/>										
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text" value="190"/>										
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="18+6"/>										
Backzeit (Minuten): <input type="text" value="18+6"/>										
Blechbelegung: (Stück)										
Backprogramm:										
	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>60x40</td> <td>60x60</td> <td>80x60</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ATV</td> </tr> </table>				60x40	60x60	80x60	ATV		
60x40	60x60	80x60								
ATV										

12. Verpackung / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="160"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="2 x 80"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Beutel"/>
Karton Gewicht: <input type="text" value="620"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="100"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="592 x 389 x 180"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="12,31"/> kg	Material: <input type="text" value="PP-Beutel"/>
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="4"/> Stück	Außenmaße: <input type="text" value="ca. 650 x 450 x 150"/> mm
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="36"/> Stück	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="12,51"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1770"/> mm (max. 1950mm!!)	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="9"/> Stück
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691182188"/>	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="450,36"/> kg
	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/> 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="90"/> Tage
	Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C: <input type="text" value="60"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur: <input type="text"/> 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)	<input type="text"/>

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="68,0"/>	<input type="text" value="70,0"/>	<input type="text" value="72,0"/>			
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="58,0"/>	<input type="text" value="60,0"/>	<input type="text" value="62,0"/>			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Länge (cm):	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Breite (cm):	<input type="text" value="8,2"/>	<input type="text" value="8,7"/>	<input type="text" value="9,2"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="5,5"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="6,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="2,8"/>	<input type="text" value="3,1"/>	<input type="text" value="3,5"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
 vorgegartes Produkt
 ungegartes Produkt
 Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	hellbeiger, glatter Teigling mit Schnitt
Innere Beschaffenheit:	Gleichmäßige vorgegarte Struktur
Geruch und Geschmack:	leichter Hefegeruch

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	goldgelbe Oberfläche, knusprige gefensterte Kruste
Innere Beschaffenheit:	feste, gleichmäßige, mittel feine Porung, zarte Krume
Geruch und Geschmack:	frisch nach Weizenhefengebäck, leicht malzig

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

MHD 08.12.2016 L 252 HN2

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %):		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 type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input 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.

Art.Nr:	88808218
date of version:	01.12.2016
Page	5

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)

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

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:	60
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	936	224	562
fat (g):	1,2		0,7
of which saturates (g):	0,4		0,2
carbohydrate (g):	45,2		27,1
of which sugars (g):	0,9		0,5
fibre (g):	2,9		1,7
protein (g):	7,0		4,2
salt (g):	1,3		0,8
			134

calculated automatically

(please enter weight of piece ready-baked)

E12. packaging/pallet scheme:

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!!)

interlayers: mm overall

EAN Code (EAN 13): no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C: days

Guaranteed remaining term storage, min. -18°C: days

After defrosting, at room temperature: day(s)

After baking, at room temperature: day(s)

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