

1. Produktbezeichnung: Streuselschnecke 150g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 190509070
(vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Hefefeingebäck mit 40% Streuseln, aprikotiert, glasiert, tiefgekühlt
Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): (in absteigender Reihenfolge)
WEIZENmehl, Margarine [Palmfett, Wasser, Salz Emulgator E471*, Säureregulator E330], Zucker, Fondant [Zucker, Glucosesirup, Wasser], Wasser, Hefe, Fruktose-Glucosesirup, Aroma, VollEipulver, Palmfett, Salz, 5 % Aprikosenmark, Backtriebmittel E500, E450, Geliermittel E440, Säureregulator E330, Maisstärke, Konservierungsmittel E202, Farbstoffe E160a. *pflanzlich

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 40% Streusel

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100 % WEIZEN

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt: Emulgator E471, Säurerugalor E330, Geliermittel E440, Konservierungsstoff E202, Backtriebmittel E500, E450; Farbstoff E160a

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

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		150
9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1592	379	2388	569	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
	Fett (g):	12,9		19,4		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	6,8		10,2		
	Kohlenhydrate (g):	58,9		88,4		
	davon Zucker (g):	20,3		30,5		
	Ballaststoffe (g)	1,6		2,4		
	Eiweiß (g):	6,0		9,0		
	Salz (g):	0,5		0,8		
} automat. Berechnung						

Art.Nr:	88808599
Versionsdatum:	05.07.2018
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 / 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 Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen 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):	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):
---	----------------------------------

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="365"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="244"/>	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):	142,5	150,0	157,5

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):				2,0	3,0	4,0
Durchmesser (cm):				11,0	13,0	15,0

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Goldbraun gebackene, runde Talerform mit Streuseln bestreut, aprikotiert

Innere Beschaffenheit:

Gleichmäßig gelockert und durchgebacken

Geruch und Geschmack:

Süß, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

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, Khorasani-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 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	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"/>	SG
Menge Palm-öl/fett (in %): 12		Menge Palm-kernöl (in %):	Menge Palm-ölderivate (in %): 0,007
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,5
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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.

Art.Nr:	88808599
date of version:	05.07.2018
Page	5

E1. Product name: Pastry with crumbles 150g, baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 190509070
(can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): yeast pastry 40% crumble, with apricot icing and glaze, frozen
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients:
(as delivered):
(in descending order)
WHEAT flour, margarine [palm fat, water, salt, emulsifier E471*, acidity regulator E330], sugar, fondant [sugar, glucose syrup, water], water, yeast, fructose-glucose syrup, flavour, whole EGG powder, palm fat, salt, 5% apricot pulp, raising agent E500, E450 gelling agent E440, acidity regulator E330, corn starch, preservative E202, color E160. *vegetable

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)
MILK, NUTS (HAZELNUTS, ALMONDS), SOYA, SESAME.

(values are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	150	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1592	379	2388,0	
	fat (g):	12,9	calculated automati- cally	19,4	
	of which saturates (g):	6,8		10,2	
	carbohydrate (g):	58,9		88,4	
	of which sugars (g):	20,3		30,5	
	fibre (g)	1,6		2,4	
	protein (g):	6,0		9,0	
	salt (g):	0,5		0,8	
	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.				
E10: preparation advice: 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					

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

amount/carton: 32 pieces in case of sub-unit - number: 1 pieces
type of sub-unit (bag, tray...)

packaging:
carton weight: 397 g material: cardboard
outer dimensions: 590x390x135 mm
bag/tray weight: 24 g material: PE foil
outer dimensions: 960x670 mm

net weight per carton: 4,8 kg gross weight per carton: 5,221 kg

number of cartons per layer: 4 Stück number of layers per pallet: 11 Stück
number of cartons per pallet: 44 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 232,384 kg
pallet height (incl. Palette): 1675 mm (max. 1950mm!!)

interlayers: 40 mm overall
 no interlayers 2,66 kg overall

EAN Code (EAN 13): 4020691185998

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	244	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)