

**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   |
|---|----------------------------------|------------------|-----|----------------------------|-----|---|
| <b>9. Nährwertangaben:</b><br>(fertig gebacken) | Brennwert (KJ / kcal):           | 1592             | 379 | 2388                       | 569 | (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)<br><br>} <i>automat. Berechnung</i> |
|   | 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                        |     |   |

|                |            |
|----------------|------------|
| 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):     | <input type="text" value="142,5"/> | <input type="text" value="150,0"/> | <input type="text" value="157,5"/> |

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

|                   | im Anlieferzustand |        |            | fertig gebacken                   |                                   |                                   |
|-------------------|--------------------|--------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|                   | Untergrenze        | Mittel | Obergrenze | Untergrenze                       | Mittel                            | Obergrenze                        |
| Länge (cm):       |                    |        |            |                                   |                                   |                                   |
| Breite (cm):      |                    |        |            |                                   |                                   |                                   |
| Höhe (cm):        |                    |        |            | <input type="text" value="2,0"/>  | <input type="text" value="3,0"/>  | <input type="text" value="4,0"/>  |
| Durchmesser (cm): |                    |        |            | <input type="text" value="11,0"/> | <input type="text" value="13,0"/> | <input type="text" value="15,0"/> |

|                |            |
|----------------|------------|
| Art.Nr:        | 88808599   |
| Versionsdatum: | 05.07.2018 |
| Seite:         | 3          |

### 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, 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 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"/> |                                     |
| <b>KAT-Zertifizierung?</b>   | <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:**

**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, 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    |  |
|---|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|--------|--|
| <b>E9. Nutritional values:</b><br>(ready-baked)                           | energy (kJ / kcal):             | 1592            | 379                              | 2388,0 |  |
|   | fat (g):                        | 12,9            | calculated<br>automati-<br>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    |  |
|   | <b>E10: preparation advice:</b> |                 |                                  |        |  |
| 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   |                                 |                 |                                  |        |  |

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

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  
 no interlayers  kg overall

EAN Code (EAN 13):

**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)