

Lieferant:	BAKELINE S.n.c.
Adresse:	Z.A. rue André-Marie Ampère F-57350 Schoeneck
Tel.:	+33 3 87 84 68 60
Fax:	+33 3 87 84 68 61
Internet:	http://www.bakeline.de info@bake-line.com
Notfallnummer: (24 Stunden)	+49 6898 9726 9977 Bitte beachten Sie, dass diese Rufnummer ausschließlich für Notfälle / Krisensituationen eingerichtet wurde, und keine Bereitschaftsnummer außerhalb der Geschäftszeiten darstellt. Für sonstige Rückfragen stehen Ihnen selbstverständlich die entsprechenden Kontaktpersonen während der regulären Geschäftszeiten zur Verfügung. Diese erreichen Sie über unsere Zentrale.

Wir garantieren, dass die von uns gelieferten Waren einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften, insbesondere den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches entsprechen und dass sie unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene und Qualitätskontrollen hergestellt oder behandelt worden sind.

1) Produkt

Produktbezeichnung:	Mini Cake Donut
Stückgewicht [g]:	ca. 12
Art.-Nr.:	50351.01
GTIN:	3582510024037
Zolltarifnummer:	19059070
Produktbeschreibung:	Kleine Donuts, ohne Dekor
Verkehrsbezeichnung:	Siedegebäck, fertig gebacken, tiefgefroren
Fertigungsgrad:	fertig gebacken, tiefgefroren
Zubereitung:	Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten auftauen lassen. Verzehrfertig. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

1.1) Produktabbildung**2) Verpackung**

Stück / Gebinde:	100
Gebinde / Lage:	12
Lagen / Palette:	14
Gebinde / Palette:	168
Stück / Palette:	16800
Nettogewicht Gebinde [kg]:	1,200
Bruttogewicht Gebinde [kg]:	1,380
Nettogewicht Palette [kg]:	201,600
Bruttogewicht Palette [kg]:	258
Verpackungsmaße [cm]:	30x26.5x11.7
Palettenhöhe [cm]:	179
Lot Kennzeichnung:	zehnstellige, fortlaufende Nummer ohne Codierung
Verpackungsmaterial:	Papier/Pappe/Karton: 177 g Folie: 11 g

Hiermit bestätigen wir Ihnen gerne die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit der von uns an Sie gelieferten Verpackungen bzw. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sind. Die Materialien geben keine Stoffe ab, die die Gesundheit gefährden können oder das Lebensmittel negativ beeinflussen.

Rückverfolgbarkeit:

Die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 werden in unserem Unternehmen umgesetzt. Als Grundlage zu o.g. Verordnung sind sämtliche Gebinde mit LOT-Nummer und MHD gekennzeichnet. Zusätzlich sind die Produkte mit einem EAN128 versehen, der die EAN (DB01), die LOT-Nummer (DB10) und das MHD (DB15) enthält.

3) Transport und Lagerbedingungen

MHD [Tage]:	364
Restlaufzeit [Tage]:	90
Transportbedingungen:	tiefgekühlt (= -18 °C), verschlossen, trocken, sauber
Lagerbedingungen:	tiefgekühlt (= -18 °C), verschlossen, trocken, sauber

4) Zutaten- / Allergenkennzeichnung

Zutaten:

Zutaten: Wasser, Palmöl, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Zucker, Kartoffelstärke, Glukosesirup, VOLLEIPULVER, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, MILCHEIWEIß, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, Speisesalz, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Stabilisator (E415), natürliches Aroma.

Allergene nach EU-Richtlinie		Laut Rezeptur
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	þ
2	Krebstiere und -erzeugnisse	..
3	Eier und -erzeugnisse	þ
4	Fisch und -erzeugnisse	..
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	..
6	Soja und -erzeugnisse	..
7	Milch und -erzeugnisse	þ
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	..
9	Sellerie	..
10	Senf	..
11	Sesamsamen	..
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	..
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	..
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	..
15	Sonstiges	..

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, LUPINEN

5) Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	klein, ringförmig, hell-bis mittelbraun
Geschmack / Geruch:	leicht süßlich, nach frittiertem Teig

6) Ernährungsinformationen / Nährwertangaben

Nährwertangaben [in g pro 100g - berechnet]:	Produkt	Ernährungsweise:	Produkt
Brennwert [kJ / kcal]	1.611 / 385	Ⓟ	Vegetarier
Fett	24,5	⋯	Veganer
- davon gesättigte Fettsäuren	11,5	⋯	Kosher
Kohlenhydrate verwertbar	37,2	⋯	Halal
- davon Zucker	9,4		
Ballaststoffe	0,9		
Eiweiß	3,8		
Salz	1,28		
Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen.			

7) Mikrobiologische Werte

Es werden die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) in ihrer aktuell gültigen Fassung eingehalten.

8) Fremdkörperisiko

Wir haben in unserem HACCP-Konzept unterschiedliche Maßnahmen eingeführt, um das Auftreten von Fremdkörpern zu verringern oder diese Gefahr soweit wie möglich auszuschalten. Diese Maßnahmen umfassen alle Produktgruppen und Produktionslinien.

In unserem Unternehmen gelten interne Hygienevorschriften, die das Schmuckverbot, entsprechende Arbeitskleidung, die Grundsätze der Personalhygiene sowie das korrekte Verhalten am Arbeitsplatz (Ess- und Trinkverbot) regeln. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und für die Hygiene sowie das Risiko durch Fremdkörper sensibilisiert.

Im Produktionsprozess setzen wir Metalldetektoren nach der Verpackung ein. Diese werden in definierten Abständen auf ihre Funktionalität geprüft.

Weiterhin gelten Holz- und Glasverbot im gesamten Produktionsbereich. Kunststoffgegenstände und Messer werden in einem Kataster geführt und regelmäßig auf ihre Unversehrtheit kontrolliert.

9) GMO-Status

Es wird bestätigt, dass bei diesem Produkt, im Sinne der Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel, keine genetisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und die Produkte nicht aus genetisch veränderten Organismen bestehen bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthalten. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

10) Ionisierende Strahlen

Hiermit bestätigen wir, dass weder die Ware selbst noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

11) Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass weder das Erzeugnis selbst noch die eingesetzten Rohstoffe, nach unserem heutigen Kenntnisstand, unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt worden sind.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von eigenen Prüfungen der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke.

Druckdatum: 28.02.2024