



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Spezifikation

Art.-Nr:	0308
Versionsdatum:	10.02.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Bunter Donut 55g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: _____ **Zolltarifnummer:** 19079070

(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (gem. EU VO 1169/2011): Siedegebäck mit 14% kakaohaltiger Fettglasur und 5,4% Dekor, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste
(Anlieferzustand):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL, pflanzliche Fette (Palme, Palmkern), Wasser, Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Kokosnuss, Raps), Hefe, Dextrose, 1,3% mageres Kakaopulver, MILCHPULVER, SOJAMEHL, MOLKENPRODUKT, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471, E481, E322; Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Stärke (Mais, Kartoffel), färbende Lebensmittel: Rote-Bete-Konzentrat; Farbstoffe: E160a, E100; Mehlbehandlungsmittel: E300; natürliche Aromen, färbende Lebensmittel: Spinatpulver.

3b. Zutatenliste
(fertig gebacken):

(in absteigender Reihenfolge)

S 3a

4. Spurenallergene:

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

Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN und EIERN enthalten.

5. QUID - Wertgebende

Bestandteile nach LMIV:

14% Überzug; 5,4% Dekor

6. Zusammensetzung des

Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig

gebackenen Produkt:

Backtriebmittel: E450, E500; Emulgatoren: E471, E481, E322; Farbstoffen: E160a, E100; Mehlbehandlungsmittel: E300;

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:

(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTEN, WEIZEN, SOJA, MILCH. Mit Farbstoff. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Ei enthalten.

9. Nährwertangaben:

(fertig gebacken)

Energie (kJ / kcal):

Fett (g):

davon gesättigte Fettsäuren (g):

Kohlenhydrate (g):

davon Zucker (g):

Ballaststoffe (g)

Eiweiß (g):

Salz (g):

Angaben pro 100g

1798 kJ	431kcal
26,0	
14,0	
39,0	
15,0	
2,7	
8,5	
1,8	

Angaben pro Portion von g:

989 kJ	237kcal
14,3	} <i>automat. Berechnung</i>
7,7	
21,5	
8,3	
1,5	
4,7	
0,99	

55

(bitte Stückgewicht fertig gebacken)

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)

Literaturwerte (berechnet)

10. Zubereitungsanleitung: Auftauen 20 Minuten bei Zimmertemperatur.

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
 Stärke: mm

Beutel/Tray Gewicht: g
 Material:
 Außenmaße: mm
 Stärke: mm

Nettogewicht je Karton: kg
 Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück
 Anzahl Kartons pro Palette: Stück
 Palettenhöhe (inkl. Palette): mm (max. 1950mm!!)

Anzahl Lagen pro Palette: Stück
 Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): kg

GTIN-Code Transit (nur für intern):
 GTIN-Code Karton:
 GTIN-Code Stück:

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 DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/>	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):	48,0	55,0	62,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	3,0	3,4	3,8			
Durchmesser (cm):	8,8	9,5	10,2			



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Spezifikation

Art.-Nr:	0308
Versionsdatum:	10.02.2023
Seite:	3

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb-/ vorgebackenes Produkt vorgegartes Produkt
 unegartes Produkt (roh/backfertig) fertig gebackenes Produkt fertig gebackenes Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

rundes Fettgebäck mit braunen Fettglasur und farbigen Streuseln

Innere Beschaffenheit:

elfenbeinfarben

Geruch und Geschmack:

leicht milchige Geschmack

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	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"/> wenn ja, welche: <u>Weizen</u>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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"/> wenn ja, welche: <u>Haselnuss, Pekannüsse und Pistazien</u>
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:

L-100300B1- 10



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Spezifikation

Art.-Nr:	0308
Versionsdatum:	10.02.2023
Seite:	4

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-Kontrollstellenummer:			
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"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IH-329/1.6/B/31
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"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		AEN-COC-00089
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, <u>nicht</u> 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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	RSPO
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	16,7		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	2,9

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	UTZ
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input checked="" type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
				Anteil Kakao (in %)
				1,3

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"/> Kleingruppenhaltung	<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. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.

E1. Product name: Rainbow donut 55g, fully baked

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:** 19079070
 (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011): Fried pastry with 14% cocoa-based fat glaze and 5,4% decoration, deep-frozen

Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)

WHEAT flour, vegetable fats (palm, palm kernel), water, sugar, vegetable oils (sunflower, coconut, rape), yeast, dextrose, 1,3% skimmed cocoa powder, MILK powder, SOYA flour, WHEY powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471, E481, E322; glucose syrup, skimmed MILK powder, starch (corn, potato), colouring food: concentrated beet juice, colours: E160a, E100; flour treatment agent: E300; natural flavourings, colouring food: spinach powder.

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

See 3a

E4. Trace allergens: NUTS, EGG
 (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:		55
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1798 kJ	431kcal	989 kJ	237kcal	E10: preparation advice: Defrost 20 minutes at room temperature
	fat (g):	26,0	calculated automatically	14,3	E10: preparation advice: Defrost 20 minutes at room temperature	
	of which saturates (g):	14,0		7,7		
	carbohydrate (g):	39,0		21,5		
	of which sugars (g):	15,0		8,3		
	fibre (g)	2,7		1,5		
	protein (g):	8,5		4,7		
	salt (g):	1,8		1,0		
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.				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: 36 pieces in case of sub-unit - number: 1 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:

carton weight: 267 g material: Cardboard
 outer dimensions: 396x291x118 mm

bag/tray weight: 14 g material: HDPE
 outer dimensions: 630x420 mm

net weight per carton: 1,98 kg gross weight per carton: 2,37 kg

number of cartons per layer: 8 Stück number of layers per pallet: 15 Stück
 number of cartons per pallet: 120 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 284 kg
 pallet height (incl. Palette): 1914 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691603089 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691103084 no interlayers 0 kg overall
 GTIN Code piece: -

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: 270 days
 After defrosting, at room temperature: 2 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)

