

**1. Produktbezeichnung:** Kakaokremhörnchen, vorgegart, 117g

**Kundenartikelnummer:**  **Zolltarifnummer:** 19059070  
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Plundergebäck mit 23% Kakaokrem, tiefgefroren  
Tiefgefroren -18°C

**3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):**  
(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Margarine (pflanzliches Fett (Palm), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen), Glukose- und Fruktosesirup, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Zitronensäure; natürliches Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin), Wasser, Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Sonnenblume, Raps), Hefe, fettarmes Kakaopulver, Stärke, Salz, HASELNÜSSE gemahlen, Emulgator: Lecithin; natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

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

**4. Spurenallergene:**  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

Kann Spuren von EIERN, MILCH, anderen SCHALENFRÜCHTEN, SENF enthalten.

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**  
(Anlieferzustand)

23% Füllung

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizenmehl

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:**

Emulgatoren: E322, E471. Säuerungsmittel: E330. Farbstoff: E160a.

**8. Deklarationspflichtige Allergene:**  
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (Weizen), HASELNÜSSE. Kann Spuren von EIERN, MILCH, SENF und anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		100 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
Energie (kJ / kcal):	1666 kJ	399kcal	1886 kJ	446kcal	1886 kJ	446kcal	<i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	22,0		25,0		25,0		
davon ges. Fettsäuren (g):	9,2		10,0		10,0		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):	43,0		49,0		49,0		
davon Zucker (g):	18,0		21,0		21,0		
Ballaststoffe (g)	1,9		2,0		2,0		
Eiweiß (g):	6,2		6,6		6,6		
Salz (g):	0,78		0,90		0,9		
organsiche Säure (ml):	0,00		0,00		0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):	0,00		0,00		0,0		
Ethylalkohol (ml):	0,00		0,00		0,0		
Stärke (g):	25,0		27,0		27,0		
<b>Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)</b>							

**10. Zubereitungsanleitung:** Ca 95-115 Minuten vorgären. Bei 180-190°C ca 12-15 Minuten backen.

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)	12	16	
	60x40	60x60	80x60

DEH-Backprogramm:



**12. Verpackung / Palettenschema:**

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...):

**Verpackung:**

**Karton** Gewicht:  g

Material:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

**Zus. Inhalt** (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.) Gewicht:  g

Material:  mm

Außenmaße:  mm

Stärke:  µm

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:

Zwischeneinlagen:  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):	400	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	20
---	-----	----------------------------------	----

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="180"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="100"/>	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text"/>	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="1"/>	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):	106,0	117,0	128,0
davon Füllung (in g):		27,0	
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		100,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	13,6	16,0	18,4			
Breite (cm):	3,0	4,5	6,0			
Höhe (cm):	2,1	3,0	3,9			
Durchmesser (cm):						

## 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- vorgebacken / par-baked     
  vorgegart / pre-proofed     
  fertig gebacken / fully baked  
 backfertig / ready to bake     
  Teigling / dough piece     
  gegart / baked

## 16. Sensorische Merkmale

### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: \_\_\_\_\_  
 Innere Beschaffenheit: \_\_\_\_\_  
 Geruch und Geschmack: \_\_\_\_\_

### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: Goldbraun mit einer Kakaocremefüllung  
 Innere Beschaffenheit: Innen dunkelbraun  
 Geruch und Geschmack: Nach Kakao und gebackenes Plunderteig

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: _____
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: Haselnüsse. In Spuren: Pecannuss und Pistazie
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 checked="" 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-0002073-07

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Auf Stein gebacken?	<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-000089
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 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 SG
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 %):	15,6		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	2,1

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	MB
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input checked="" type="checkbox"/> gar nicht
			Anteil Kakao (in %)	2,54

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	
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

## 21. Export:

Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
---	-----------------------------	--

## 22. 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:**

**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)

**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 are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		100
<b>E9. Nutritional values:</b>	energy (kJ / kcal):	1886 kJ	446kcal	1886 kJ	446kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Pre-ferment for approx. 95-115 minutes. Bake at 180-190°C for approx. 12-15 minutes.  Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 180-190 convection oven temperature (°C): 180-190 rack oven (minutes): 12-15 convection oven time (minutes): 12-15
(ready-baked)	fat (g):	25,0	calculated automatically	25,0		
	of which saturates (g):	10,0		10,0		
	carbohydrate (g):	49,0		49,0		
	of which sugars (g):	21,0		21,0		
	fibre (g)	2,0		2,0		
	protein (g):	6,6	6,6			
	salt (g):	0,9	0,9			
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  
 type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**  
**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!!)

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

**E13. BBD:** BBD overall, from production on, min. -18°C:  days  
 (values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-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)