D. ENTRUP-HASELBACH GMBH & CO. KG
Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
Alte Geer 8 · 58285 Gevelsberg · Tel.: (02332) 7576-0
E-Mail: info@entrup-haselbach.de
Tiefkühlbackwaren Internet: www.entrup-haselbach.de

Spezifikationen

Art.Nr:	**00661**
Versionsdatum:	27.09.2018
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Pink Donut 57g, fertig gebacken

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011)**:**

Tiefgefrorenes Fettgebäck mit heller Fettglasur

Tiefgefroren -18°C

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

Teig: WEIZENMEHL, Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Dextrose, Hefe, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, Emulgatoren: E471, E481; MAGERMILCHPULVER, Mehlbehandlungsmittel: E300; Farbstoff: E160a. Überzug 18%: Zucker, pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palm, Palmkern), SÜßMOLKENPULVER, Laktose (MILCH), Maisstärke, Sonnenblumenöl, Farbstoff: E162, Stabilisator: E492; Emulgator: E322; natürliches Aroma. Dekor 8,3%: Zucker, Palmfett, Glukosesirup, Emulgator: E322 (SOJA), Trennmittel: E553b.

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 EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Emulgatoren: E471, E481, E322. Farbstoffe: E160a, E162. Backtriebmittel: E450, E500. Mehlbehandlungsmittel: E300. Stabilisator: E492. Trennmittel: E553b.

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:
(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (-erzeugnisse) und SOJA (-erzeugnisse). Kann Spuren von EIERN und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:
(fertig gebacken)

	Angaben pro 100g		**Angaben pro Portion von g:**		57
Brennwert (KJ / kcal):	2103	503	1199	287	(bitte Stück-gewicht **fertig gebacken** eintragen)
Fett (g):	33,0		18,8		*automat. Berechnung*
davon gesättigte Fettsäuren (g):	18,0		10,3		
Kohlenhydrate (g):	44,0		25,1		
davon Zucker (g):	17,0		9,7		
Ballaststoffe (g)	1,8		1,0		
Eiweiß (g):	6,5		3,7		
Salz (g):	0,8		0,4		

D. ENTRUP-HASELBACH GMBH & CO. KG
Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
Alte Geer 8 · 58285 Gevelsberg · Tel.: (02332) 7576-0
E-Mail: info@entrup-haselbach.de
Tiefkühlbackwaren Internet: www.entrup-haselbach.de

Spezifikationen

Art.Nr:	**00661**
Versionsdatum:	27.09.2018
Seite:	2

10. Zubereitungsanleitung:

Bei Zimmertemperatur etwa 25 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 Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Mit Schwaden backen? ☐ ja ☐ nein

Temperatur Stikkenofen (°C):	
Temperatur Heißluftofen (°C):	
Backzeit (Minuten):	
Backzeit (Minuten):	

Blechbelegung: (Stück)			
	60x40	60x60	80x60

Backpogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)

12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: 72 Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: _ Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray…)

Verpackung:

Karton	Gewicht:	437	g	Material:	Wellpappe
				Außenmaße:	587x395x120 mm
Beutel/Tray	Gewicht:	23,88	g	Material:	HDPE
				Außenmaße:	730x1065 mm

Nettogewicht je Karton: 4,1 **kg**

Bruttogewicht je Karton: 4,6 **kg**

Anzahl Kartons pro Lage:	4	Stück	Anzahl Lagen pro Palette:	15	Stück
Anzahl Kartons pro Palette:	60	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):	276	**kg**
Palettenhöhe (inkl.Palette)	1950	mm (**max. 1950mm!!**)			

Zwischenlagen: mm insgesamt

☑ keine vorhanden kg insgesamt

EAN Code (EAN 13): 4020691106610

Endverbraucherverpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie…):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):		Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	

13. MHD:

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	180	Tage
Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	2	Tag(e)
Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:		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):	54,0	57,0	64,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			

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

D. ENTRUP-HASELBACH GMBH & CO. KG
Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
Alte Geer 8 · 58285 Gevelsberg · Tel.: (02332) 7576-0
E-Mail: info@entrup-haselbach.de
Tiefkühlbackwaren Internet: www.entrup-haselbach.de

Spezifikationen

Art.Nr:	**00661**
Versionsdatum:	27.09.2018
Seite:	3

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

☐ Halb- / vorgebackenes Produkt ☐ vorgegartes Produkt

☐ ungegartes Produkt ☑ Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rundes Fettgebäck mit kakaohaltiger Fettglasur
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	nach Milch und Schokolade

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne 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	☑	☐
Milch und daraus hergestellt Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☑	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer ☑	MHD ☑	Chargennummer ☑

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

L-6203021-15

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welches Siegel?**
Bio-Zertifizierung?	☐	☑	
Halal-Zertifizierung?	☑	☐	Instituto Halal
Für vegane Ernährung geeignet?	☐	☑	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch	☑	☐	
Für muslime 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)	☑	☐	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)					**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode?**
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?					☑	☐	SG (Teig), MB (Überzug, Dekor)
Menge Palm-öl/fett (in %):	18,8		Menge Palm-kernöl (in %):	2,8		Menge Palm-ölderivate (in %):	0

Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)		**Ja**	**Nein**	**wenn ja, welche Methode**
Enthaltener Kakao zertifiziert?	Anteil Kakao (in %): 0	☐	☐	

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		**Ja**	**Nein**	Anteil Ei (in %): **0**
ökologisch		☐	☐	
Freilandhaltung		☐	☐	
Bodenhaltung		☐	☐	
Kleingruppenhaltung		☐	☐	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):		☐	☐	
KAT-Zertifizierung?		☐	☐	

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.

D. ENTRUP-HASELBACH GMBH & CO. KG
Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
Alte Geer 8 · 58285 Gevelsberg · Tel.: (02332) 7576-0
E-Mail: info@entrup-haselbach.de
Tiefkühlbackwaren Internet: www.entrup-haselbach.de

Spezification

Art.Nr:	**00661**
date of version:	27.09.2018
Page	5

E1. Product name: Pink Donut 57g ready baked

Art. nr. customer: _____ (can be added by customer itself)

E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011)**:**
Deep frozen fried pastry with fat glaze
Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (*as delivered*):
(in descending order)
Dough: WHEAT flour, palm fat, water, sunflower oil, dextrose, yeast, SOYA flour, MILK whey powder, raising agents: E450, E500; salt, emulsifiers: E471, E481; skimmed MILK powder, flour treatment agent: E300; colour: E160a. Coating 18%: Sugar, vegetable fat (coconut, palm, palm kernel), MILK whey powder, lactose (MILK), maize starch, sunflower oil, colour: E162; stabilizer: E492; emulsifier: E322; natural flavouring. Topping 8,3%: Sugar, palm fat, glucose syrup, emulsifier: E322 (SOYA); anti-caking agent: E553b.

E3b. List of ingredients: (*ready-baked*):
(in descending order)
s. 3a

E4. Trace allergens: May contain traces of EGG and NUTS.
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

E9. Nutritional values: (ready-baked)

	values per 100g		values per portion of g:		57
energy (kJ / kcal):	2103	503	1199	287	(please enter weight of piece ready-baked)
fat (g):	33,0		18,8		*calculated automatically*
of which saturates (g):	18,0		10,3		
carbohydrate (g):	44,0		25,1		
of which sugars (g):	17,0		9,7		
fibre (g)	1,8		1,0		
protein (g):	6,5		3,7		
salt (g):	0,8		0,4		

E12. packaging/pallet scheme:

amount/carton: 72 pieces
in case of sub-unit - number: _ pieces
type of sub-unit (bag, tray…)

packaging:
carton weight: 437 g
material: Corrugated cardboard
outer dimensions: 587x395x120 mm

bag/tray weight: 23,88 g
material. HDPE
outer dimensions: 630x420 mm

net weight per carton: 4,1 **kg**
gross weight per carton: 4,6 **kg**

number of cartons per layer: 4 Stück
number of layers per pallet: 15 Stück
number of cartons per pallet: 60 Stück
weigth of whole pallet (excl. pal.): 276 **kg**
pallet height (incl.Palette) 1950 mm (**max. 1950mm!!**)
interlayers: mm overall
EAN Code (EAN 13): 4020691106610
☑ no interlayers kg overall

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	2	day(s)
After baking, at room temperature:		day(s)

Specific information concerning storage after baking:
(if necessary; e.g. storage at max. 7°C)