



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
 Internet: www.entrup-haselbach.de

Spezifikation

Art.Nr:	1780
Versionsdatum:	20.07.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

Herzdonut Pink 72g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer:

(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

Zolltarifnummer:

19059070

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

Siedegebäck mit 16% Fettglasur und 4,1% Zuckerstreudekor, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste

(Anlieferungszustand):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, pflanzliche Fette (Palm, Palmkern, Kokos), Wasser, Zucker, Dextrose, MOLKEpulver (MILCH), pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Hefe, SOJAmehl, Backtriebmittel (E450, E500), Salz, Laktose (MILCH), Emulgatoren (E322, E471, E481), Stärke, Glukosesirup, Farbstoffe (E160a, E162, Holunderkonzentrat), MagerMILCHpulver, natürliche Aromen, Mehlbehandlungsmittel (E300), Überzugsmittel (E901, E904), pflanzliches Öl (Sonnenblume), Säureregulator (E330).

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 EI, SCHALENFRÜCHTEN und SENF enthalten.

5. QUID - Wertgebende

Bestandteile nach LMIV:

16% Fettglasur, 4% Zuckerstreudekor

6. Zusammensetzung des

Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig

gebackenen Produkt:

Backtriebmittel: E450, E500; Emulgatoren: E471, E481, E322; Farbstoff: E160a, E162; Mehlbehandlungsmittel: E300; Säureregulator: E330, Geliermittel: E901

8. Deklarationspflichtige

Allergene & Zusatzstoffe:

(zur losen Abgabe)

Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen), MILCH (-erzeugnisse), SOJA (-erzeugnisse). Mit Farbstoff. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Eiern 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

1781 kJ

427kcal

26,2

13,6

41,0

20,3

1,3

6,1

2,2

Angaben pro Portion von g:

1282 kJ

307kcal

18,9

9,8

29,5

14,6

0,9

4,4

1,6

72

(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)

automat. Berechnung



Spezifikation

Art.Nr:	1780
Versionsdatum:	20.07.2023
Seite:	2

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? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11. Produktbild (fertig gebacken)				
Temperatur Stikkenofen (°C): <input type="text"/>					
Temperatur Heißluftofen (°C): <input type="text"/>					
Backzeit Stikkenofen (Minuten): <input type="text"/>					
Backzeit Heißluftofen (Minuten): <input type="text"/>					
Blechbelegung: (Stück)	<table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>60x40</td><td>60x60</td><td>80x60</td></tr></table>	60x40	60x60	80x60	
60x40	60x60	80x60			
Backprogramm: <input type="text"/>					

12. Verpackung / Palettenschema:		
Menge je Karton: <input type="text" value="36"/>	Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="-"/>
		Stück
Verpackung:		Art der Untereinheit (Beutel, Tray...) <input type="text" value="-"/>
Karton	Gewicht: <input type="text" value="237"/>	g
		Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="395x296x120"/>
		mm
Beutel/Tray	Gewicht: <input type="text" value="16,55"/>	g
		Material: <input type="text" value="HDPE"/>
		Außenmaße: <input type="text" value="630x420"/>
		mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="2,59"/>	kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="2,85"/>
		kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/>	Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="14"/>
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="112"/>	Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="319,2"/>
Palettenhöhe (inkl.Palette) <input type="text" value="1830"/>	mm (max. 1950mm!!)	kg
EAN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value="4020691617802"/>		Zwischenlagen: <input type="text"/>
EAN-Code Karton: <input type="text" value="4020691117807"/>		<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/>
		mm insgesamt
		kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): <input type="text"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g): <input type="text"/>
--	---

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="180"/>	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: <input type="text"/>		
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)		

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	64,5	72,0	79,5
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):			
	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):			
Breite (cm):	9,4	10,0	10,6
Höhe (cm):	3,4	3,8	4,3
Durchmesser (cm):	8,8	9,4	10,0
	fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze



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

Spezifikation

Art.Nr:	1780
Versionsdatum:	20.07.2023
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:	Frittiertes Siedefettgebäck mit rosa Fettglasur und mit rosa rot Zuckerstreudekor
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	süßlich, leicht milchig, ohne Fremdaromen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und 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"/>
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"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Sellarisalz)	<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-0251023-15

Spezifikation

Art.Nr:	1780
Versionsdatum:	20.07.2023
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-Kontrollstellennummer:		
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"/>	Welches Halal Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimen 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 Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht 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)?	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 %):	15,37	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	1,7	

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

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.



Specification

Art.Nr:	1780
date of version:	20.07.2023
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)

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 per 100g		values per portion of g:		72		
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1781 kJ	427kcal	1282 kJ	307kcal	E10: preparation advice: defrost at room temperature for 20 minutes		
(ready-baked) fat (g):	26,2	calculated automati- cally	18,9	Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no			
of which saturates (g):	13,6		9,8				
carbohydrate (g):	41,0		29,5				
of which sugars (g):	20,3		14,6				
fibre (g):	1,3		0,9				
protein (g):	6,1		4,4				
salt (g):	2,2		1,6				
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.							
			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: 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!!)

EAN Code Transit (only internal use):

EAN Code box:

interlayers: mm overall

no interlayers mm overall

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)