



## Spezifikation

Art.Nr:	2767
Versionsdatum:	22.05.2019
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:** Spinat-Käse-Strudel 130g, vorgegärt

**Kundenartikelnummer:** 50515      **Zolltarifnummer:** 19012000  
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel(s)** (gem. EU VO 1169/2011): Plunderteig mit einer Spinat- Salzlakenkäse -Füllung, tiefgekühlt.  
Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, 15,6% Spinat, Palmfett, Rapsöl, Lauch, 3,9% SALZLAKENKÄSE (45% Fett i.Tr.) (aus KUH MILCH), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Backhefe, pasteurisiertes VOLLEI, SÜßMOLKENPULVER, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), modifizierte Stärke, Würze, VOLL MILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Sonnenblumen), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Säuerungsmittel: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme (Amylase, Xylanase). Dekor: SESAM, pasteurisiertes VOLLEI,

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

WEIZENMEHL, 16,5% Spinat, Palmfett, Wasser, Rapsöl, Lauch, 3,7% SALZLAKENKÄSE (45% Fett i.Tr.) (aus KUH MILCH), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Backhefe, SÜßMOLKENPULVER, pasteurisiertes VOLLEI, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke, Würze, VOLL MILCHPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (Sonnenblumen), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Säuerungsmittel Citronensäure. Dekor: SESAM, pasteurisiertes VOLLEI

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

Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:**

15,6% Spinat, 3,9% SALZLAKENKÄSE

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:**

100% Weizen

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

E471, E472e, E322, E330, modifizierte Stärke

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

Enthält GLUTENhaltiges Getreide, MILCH (-erzeugnisse), EI und SESAM. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		120
<b>9. Nährwertangaben:</b> <small>(fertig gebacken)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1291	309	1549	371	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	19,7		23,6		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	13,3		15,9		
	Kohlenhydrate (g):	28,9		34,7		
	davon Zucker (g):	8,8		10,6		
	Ballaststoffe (g)	1,1		1,3		
	Eiweiß (g):	8,2		9,8		
	Salz (g):	1,1		1,3		



## Spezifikation

Art.Nr:	2767
Versionsdatum:	22.05.2019
Seite:	2

### 10. Zubereitungsanleitung:

Das Produkt ca. 10-15 Minuten antauen lassen. Ofen vorheizen, bei 170-180°C ca. 18-22 Minuten backen. Mit 400ml Schwaden 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: 

	10	12	14
(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

**Beutel/Tray** Gewicht:  g

Material:   
 Außenmaße:  mm

Nettogewicht je Karton:  kg

Bruttogewicht je Karton:  kg

Anzahl Kartons pro Lage:  Stück

Anzahl Lagen pro Palette:  Stück

Anzahl Kartons pro Palette:  Stück

Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.):  kg

Palettenhöhe (inkl.Palette)  mm (max. 1950mm!!)

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen:  mm insgesamt

EAN-Code Karton:

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:  Tage

Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:  Tage

Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:  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

Einzelstück gesamt (in g):

davon Füllung (in g):

davon Dekor (in g):

Ausbackgewicht (in g):

	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück gesamt (in g):	120,0	130,0	140,0
davon Füllung (in g):	37,0	40,0	43,0
davon Dekor (in g):	1,0	2,0	3,0
Ausbackgewicht (in g):	115,0	120,0	125,0

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):

Breite (cm):

Höhe (cm):

Durchmesser (cm):

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	11,5	13,0	14,5	12,0	13,0	14,0
Breite (cm):	5,0	6,5	8,0	6,0	6,6	7,0
Höhe (cm):	2,0	3,0	4,0	2,8	3,4	3,8
Durchmesser (cm):						



Art.Nr:	2767
Versionsdatum:	22.05.2019
Seite:	3

**15. Produktbeschreibung** (bitte ankreuzen)

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

**16. Sensorische Merkmale**

**im Anlieferungszustand**

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarbiger Plunderteig mit Einschnitten auf der Oberseite und Sesam Dekor, etw. grüne Füllung sichtbar
Innere Beschaffenheit:	kein Fremdgeruch
Geruch und Geschmack:	

**fertig gebacken**

Äußere Beschaffenheit:	ldbrauner Plunderteig mit Einschnitten auf der Oberseite und Sesam Dekor, gefüllt mit einer Spinat-Käse-Füllung
Innere Beschaffenheit:	Artypisch, nach Spinat, Käse und Plunderteig; kein Fremdgeruch
Geruch und Geschmack:	Artypisch, nach Plunderteig, Spinat und Käse; kein Fremdgeschmack

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	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" 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:

12345 Fortlaufende Nummer



**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 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"/>	

\*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 welchem Lieferkettenmodell darf der Artikel ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	11,80%	Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	Anteil Kakao (in %)
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> IP <input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> garnicht		
Kategorie Ei: <b>Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)			Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch <input type="checkbox"/> Freilandhaltung <input checked="" type="checkbox"/> Bodenhaltung			2,5
<input type="checkbox"/> Käfighaltung <input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):			
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input checked="" 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.



### Specification

Art.Nr:	2767
date of version:	22.05.2019
Page	5

**E1. Product name:** Spinach-Cheese Strudel 120g, pre-proven

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 19012000  
(can be added by customer itself)

**E2. Name of the food**  
(according to EU VO 1169/2011): Danish pastry with a spinach-cheese filling, deep-frozen

Deep frozen -18°C

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

WHEAT FLOUR, water, 15,6% spinach, palm fat, rapeseed oil, leek, 3,9% BRINE CHEESE (from COW's MILK) (45% fat i.dry matter), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, salt, yeast), yeast, pasteurized WHOLE EGG, SWEET WHEY POWDER, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), modified starch, seasoning, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acid, lecithines (sunflowers), mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; onions, garlic, pepper, acidulant: citric acid; flour additive: ascorbic acid; enzyme (amylase, xylanase). Decor: SESAME, pasteurized WHOLE EGG

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

WHEAT FLOUR, 16,5% pinach, palm fat, water, rapeseed oil, leek, 3,7% BRINE CHEESE (from COW's MILK) (45% fat i.dry matter), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, salt, yeast), yeast, SWEET WHEY POWDER, WHOLE EGG, sugar, iodized salt (salt, potassium iodate), modified starch, seasoning, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acid, lecithines (sunflowers), mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; onions, garlic, pepper, acidulant: citric acid. Decor: SESAME, Pasteurized WHOLE EGG

**E4. Trace allergens:**  
(besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)

May contain traces of nuts.

<small>(values are taken from page 1)</small>		values per 100g	values per portion of g:	120	
<b>E9. Nutritional values:</b> <small>(ready-baked)</small>	energy (kJ / kcal):	1291	309	1549,2	
	fat (g):	19,7	calculated automati- cally	23,6	
	of which saturates (g):	13,3		15,9	
	carbohydrate (g):	28,9		34,7	
	of which sugars (g):	8,8		10,6	
	fibre (g)	1,1		1,3	
	protein (g):	8,2		9,8	
	salt (g):	1,1		1,3	
	<b>E10: preparation advice:</b>				
Let the product defrost for ca. 10-15 minutes. Pre-heat the oven and bake as following.					
Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no					
rack oven temperature (°C): 200-220°C					
convection oven temperature (°C): 170-180°C					
rack oven (minutes): 16-18					
convection oven time (minutes): 18-20					

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: 50 pieces in case of sub-unit - number: 0 pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...)

**packaging:**

**carton** weight: 369,7 g material: corrugated cardboard  
 outer dimensions: 395x295x140 mm

**bag/tray** weight: 29,6 g material: LDPE -bag  
 outer dimensions: 650+450x650, 25my mm

net weight per carton: 6,5 kg gross weight per carton: 6,9 kg

number of cartons per layer: 8 Stück number of layers per pallet: 12 Stück  
 number of cartons per pallet: 96 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 663,2 kg  
 pallet height (incl. Palette) 1834 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691627672 interlayers: ca. 4 mm overall  
 EAN Code box: 4020691127677  no interlayers 0,8 kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	270	days
Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	180	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	0,3	day(s)

(values are taken mainly from page 2)

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