



Art.Nr:	3400
Versionsdatum:	03.06.2019
Seite:	1

**1. Produktbezeichnung:** Tomatenstrudel 130g, vorgegart

**Kundenartikelnummer:** \_\_\_\_\_ (vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

**2. Bezeichnung des Lebensmittel** (gem. EU VO 1169/2011): Plunderteig mit Tomaten-Füllung und Käse bestreut, roh. Tiefgefroren  
 Tiefgefroren -18°C

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

Tomaten-Füllung 34% [Tomaten 23%, Zwiebel, Tomatenpulver 2,5%, modifizierte Stärke, geriebener Gouda KÄSE (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Salz, Zucker, Gewürze, Hefeextrakt], WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER, geriebener Gouda KÄSE 6% (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Hefe, VOLLMILCHPULVER, pasteurisierte EIMASSE, Zucker, Salz, Emulgatoren: E472e, E471; BUTTERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Glucose (aus WEIZEN), Säureregulatoren: E450, E341; Rapsöl, Stabilisator: E412; Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme: Amylasen, Hemicellulasen, Proteasen, Transglutaminasen.

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

Tomaten-Füllung 34% [Tomaten 23%, Zwiebel, Tomatenpulver 2,5%, modifizierte Stärke, geriebener Gouda KÄSE (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Salz, Zucker, Gewürze, Hefeextrakt], WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER, geriebener Gouda KÄSE 6% (48% Fett i. Tr.) [Gouda (MILCH, Salz, Bakterienkulturen, Lab (mikrobiell), Stabilisator: Calciumchlorid), Maisstärke], Hefe, VOLLMILCHPULVER, pasteurisierte EIMASSE, Zucker, Salz, Emulgator: E471; BUTTERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Glucose (aus WEIZEN), Säureregulatoren: E450, E341; Rapsöl, Stabilisator: E412.

**4. Spurenallergene:** Das Produkt kann SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SENF, SELLERIE enthalten.  
 (außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

**5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:** Tomaten-Füllung 34%, Tomaten 23%, Tomatenpulver 2,5%, Gouda KÄSE 6%,

**6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:** 100% WEIZENMEHL

**7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:** Stabilisator: E509; Emulgatoren: E471; Säureregulatoren: E450, E341; Stabilisator: E412

**8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:** Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (einschließlich Laktose), EIER. Das Produkt kann SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SENF, SELLERIE enthalten.  
 (zur losen Abgabe)

		Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		110
<b>9. Nährwertangaben:</b> (fertig gebacken)	Brennwert (KJ / kcal):	1288	307	1417	338	(bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)  <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	17,0		18,7		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	11,0		12,1		
	Kohlenhydrate (g):	32,0		35,2		
	davon Zucker (g):	2,8		3,1		
	Ballaststoffe (g)	1,7		1,9		
	Eiweiß (g):	7,3		8,0		
	Salz (g):	1,0		1,1		

**10. Zubereitungsanleitung:** Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +18 °C) auftauen. Ofen auf 230°C vorheizen. Die Backwaren bei 180-185 °C ca. 17-20 Minuten mit Dampf 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 (Minuten):

Backzeit (Minuten):

Blechbelegung:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
(Stück)	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

**11. Produktbild (fertig gebacken)**



**12. Verpackung / Palettenschema:**

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 (EAN 13):

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

**13. MHD:**

Gesamt-MHD ab Produktion, mind. -18°C:	<input type="text" value="270"/>	Tage
Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:	<input type="text" value="135"/>	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:**

Einzelstück gesamt (in g):  
 davon Füllung (in g):  
 davon Dekor (in g):  
 Ausbackgewicht (in g):

Toleranzen		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="124,0"/>	<input type="text" value="130,0"/>	<input type="text" value="138,0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="105,0"/>	<input type="text" value="110,0"/>	<input type="text" value="120,0"/>

Länge (cm):  
 Breite (cm):  
 Höhe (cm):  
 Durchmesser (cm):

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
<input type="text" value="14,0"/>	<input type="text" value="15,0"/>	<input type="text" value="16,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="5,0"/>	<input type="text" value="6,0"/>	<input type="text" value="7,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text" value="2,0"/>	<input type="text" value="3,0"/>	<input type="text" value="4,0"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



## Spezifikationen

Art.Nr:	3400
Versionsdatum:	03.06.2019
Seite:	3

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
  vorgegartes Produkt  
 ungegartes Produkt
  Fertig gebacken

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: rechteckige Form, mit Schnitten auf der Oberfläche (sichtbare Füllung), hell braun, mit Käse

Innere Beschaffenheit: gleichmäßige Frabe innen, rötliche Füllung, fluffig

Geruch und Geschmack:

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: rechteckige Form, mit Schnitten auf der Oberfläche (sichtbare Füllung), goldbraun, mit Käse

Innere Beschaffenheit: gleichmäßige Frabe innen, rötliche Füllung, fluffig

Geruch und Geschmack: nach Tomate und Käse, würzig

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	It. 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

1423701104: 14-Jahr, 237-Tag des Jahres, 01104- Nummer der Herstellungslinie



## Spezifikationen

<b>Art.Nr:</b>	<b>3400</b>
<b>Versionsdatum:</b>	03.06.2019
<b>Seite:</b>	4

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

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	wenn ja, welches Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Menge Palm-öl/fett (in %):		Menge Palm-kernöl (in %):	Menge Palm-ölderivate (in %):
<b>Kategorie Kakao</b> (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>wenn ja, welche Methode</b>
Enthaltener Kakao zertifiziert? Anteil Kakao (in %):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Kategorie Ei: Haltungsform</b> (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	Anteil Ei (in %): <b>0,4-1,0</b>
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>KAT-Zertifizierung?</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### 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.



## Spezifikation

Art.Nr:	3400
date of version:	03.06.2019
Page	5

**E1. Product name:** Tomato Snack, 130g, preproved

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food**  
 (according to EU VO 1169/2011): Yasted puff pastry with tomato filling, sprinkled with cheese, raw. Deep frozen product.  
Deep frozen -18°C

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

tomato filling 34% [tomato 23%, onion, tomatoes in powder 2,5%, modified starch, grated gouda CHEESE (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], bread crumbs [WHEAT flour, water, yeast, salt], salt, sugar, spices, yeast extract], WHEAT flour, water, BUTTER, grated gouda CHEESE 6% (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifiers: E472e, E471; BUTTERMILK in powder, WHEAT GLUTEN, glucose (from WHEAT), acidity regulators: E450, E341; rapeseed oil, stabilizer: E412, flour treatment agents: E300, enzymes: amylases, hemicellulases, proteases, transglutaminases.

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

tomato filling 34% [tomato 23%, onion, tomatoes in powder 2,5%, modified starch, grated gouda CHEESE (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], bread crumbs [WHEAT flour, water, yeast, salt], salt, sugar, spices, yeast extract], WHEAT flour, water, BUTTER, grated gouda CHEESE 6% (48% fat in dry matter) [Gouda (MILK, salt, cultures of bacteria, rennet (micobial), stabilizer: calcium chloride), maize starch], yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifier: E471, BUTTERMILK in powder, WHEAT GLUTEN, glucose (from WHEAT), acidity regulators: E450, E341; rapeseed oil, stabilizer: E412.

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

SOYA, NUTS, SESAME, MUSTARD, CELERY

	values per 100g	values per portion of g:	110	
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1288    307	1417    338	(please enter weight of piece ready-baked)  <i>calculated automatically</i>
	fat (g):	17,0	18,7	
	of which saturates (g):	11,0	12,1	
	carbohydrate (g):	32,0	35,2	
	of which sugars (g):	2,8	3,1	
	fibre (g)	1,7	1,9	
	protein (g):	7,3	8,0	
	salt (g):	1,0	1,1	

**E12. packaging/pallet scheme:**

amount/carton: 50 pieces      in case of sub-unit - number: \_\_\_\_\_ pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...)  

**packaging:**

**carton**      weight: 371 g      material: Paper  
 outer dimensions: 398x298x200 mm

**bag/tray**      weight: 17,73 g      material: HDPE Wellpaper  
 outer dimensions: 415\*173 mm

net weight per carton: 6,5 kg      gross weight per carton: 6,89 kg

number of cartons per layer: 8 Stück      number of layers per pallet: 8 Stück  
 number of cartons per pallet: 64 Stück      weigh of whole pallet (excl. pal.): 440,96 kg  
 pallet height (incl. Palette) 1750 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code (EAN 13): 4020691134002      interlayers: \_\_\_\_\_ mm overall  
 no interlayers      \_\_\_\_\_ kg overall

**E13. BBD:**

BBD overall, from production on, min. -18°C:	270	days
Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	202	days
After defrosting, at room temperature:		day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

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