

1. Produktbezeichnung: Tomatenstrudel , vorgegart

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

Zolltarifnummer: 19012000

2. Bezeichnung des Lebensmittel: (gem. EU VO 1169/2011): Plunderartig mit Tomaten-Füllung und Käse bestreut (roh), vorgegart, tiefgefroren

Tiefgefroren -18°C

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

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

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

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

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

Das Produkt kann SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM , SENF, SELLERIE enthalten.

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

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:
 (zur losen Abgabe)

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (einschließlich Laktose), EIER. Das Produkt kann SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SESAM, SENF, SELLERIE enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		110 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	0 kJ	0kcal	1295 kJ	310kcal	1425 kJ	341kcal	
Energie (kJ / kcal):							
Fett (g):			17,0		18,7		} automat. Berechnung
davon ges. Fettsäuren (g):			11,0		12,1		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):					0,0		
Kohlenhydrate (g):			31,0		34,1		
davon Zucker (g):			2,8		3,1		
Ballaststoffe (g)			1,7		1,9		
Eiweiß (g):			7,4		8,1		
Salz (g):			1,1		1,2		
organische Säure (ml):			0,00		0,0		
Polyvalenter Alkohol (ml):			0,00		0,0		
Ethylalkohol (ml):			0,00		0,0		
Stärke (g):			0,00		0,0		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)							Berechnung

10. Zubereitungsanleitung: Gefrorene Produkte auf Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (ca. +22 °C) für 20-30 Minuten. 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 Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung: (Stück)


60x40	60x60	80x60

DEH-Backprogramm:

11a. Produktbild (TK-Zustand)



11b. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

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

Verpackung: Karton Gewicht: g

Beutel/Tray Gewicht: g

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

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:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

Foto versandfertige Palette:





Foto Karton:



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:	<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" value="0"/>	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):	124,0	130,0	138,0
davon Füllung (in g):			
davon Dekor (in g):			
Ausbackgewicht (in g):		110,0	

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	14,0	15,0	16,0			
Breite (cm):	5,0	6,0	7,0			
Höhe (cm):	2,0	3,0	4,0			
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:	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, Kirschkkerne 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: <u>WEIZEN</u>
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"/> wenn ja, welche: <u>Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse</u>
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:

3000000000 - 3999999999

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 :	BRC, FSC		
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?			
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):		

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Nein
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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)

tomato filling 34% [tomatoes 23%, tomatoes in powder 2,5%, onion, modified starch, Gouda cheese [cheese (MILK, salt, cultures of bacteria, microbiological rennet, stabilizer: calcium chloride), starch], crumbs [WHEAT flour, water, yeast, salt], salt, sugar, dried onion, spices, yeast extract], WHEAT flour, water, butter (MILK), Gouda cheese 6% [cheese (MILK, salt, cultures of bacteria, microbiological rennet, stabilizer: calcium chloride), starch], yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifiers: E472e, E471, buttermilk powder (MILK), WHEAT gluten, glucose (WHEAT), acidity regulators: E450, E341, rapeseed oil, stabilizer: E412, flour treatment agents: E300, amylases, hemicellulases, proteases, transglutaminases

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

tomato filling 34% [tomatoes 23%, tomatoes in powder 2,5%, onion, modified starch, Gouda cheese [cheese (MILK, salt, cultures of bacteria, microbiological rennet, stabilizer: calcium chloride), starch], crumbs [WHEAT flour, water, yeast, salt], salt, sugar, dried onion, spices, yeast extract], WHEAT flour, water, butter (MILK), Gouda cheese 6% [cheese (MILK, salt, cultures of bacteria, microbiological rennet, stabilizer: calcium chloride), starch], yeast, whole MILK powder, pasteurized EGG mass, sugar, salt, emulsifiers: E472e, E471, buttermilk powder (MILK), WHEAT gluten, glucose (WHEAT), acidity regulators: E450, E341, rapeseed oil, stabilizer: E412, flour treatment agents: E300, amylases, hemicellulases, proteases, transglutaminases

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:		110
	energy (kJ / kcal):	1295 kJ / 310kcal	1425 kJ	341kcal	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	fat (g):	17,0	18,7	E10: preparation advice: Place frozen products on baking tray and defrost at room temperature (approx. +22 °C) for 20-30minutes. Preheat the oven to 230 °C. Steam the Bake the baked products at 180-185 °C for approx. 17-20 minutes with steam.	
of which saturates (g):	11,0	12,1			
carbohydrate (g):	31,0	34,1			
of which sugars (g):	2,8	3,1			
fibre (g)	1,7	1,9			
protein (g):	7,4	8,1			
salt (g):	1,1	1,2			
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.			Bake with steam?	<input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
			rack oven temperature (°C):		
			convection oven temperature (°C):	180-185	
			rack oven (minutes):	0	
			convection oven time (minutes):	17-20	

E12. packaging/pallet scheme: (values are taken mainly from page 2)

amount/carton: pieces in case of sub-unit - number: pieces

packaging: type of sub-unit (bag, tray...)

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):

GTIN Code box:

GTIN Code piece:

interlayers: mm overall

no interlayers kg 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)