

1. Produktbezeichnung: under-Mix (Buttercroissant 25g, Rosinenschnecke 30g, Schokobrotchen 30g), vo

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

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011): BC: Butterplundergebäck, tiefgekühlt RS: Butterplundergebäck, tiefgekühlt SB: Butterplundergebäck, tiefgekühlt

Tiefgefroren -18°C

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

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (13%), Rosinen (7%), Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Maisstärke, pflanzliche Öle (Raps, Baumwollsaamen, Sonnenblumen), pflanzliche Proteine (Erbse), Speisesalz, Farbstoff (E160a(iii)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Stabilisator (E461), modifizierte Stärke (E1414), natürliches Aroma, Enzyme (Amylase, Xylanase, Cellulase).

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

WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (15%), Rosinen (8%), Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Maisstärke, pflanzliche Öle (Raps, Baumwollsaamen, Sonnenblumen), pflanzliche Proteine (Erbse), Speisesalz, Farbstoff (E160a(iii)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Stabilisator (E461), modifizierte Stärke (E1414), natürliches Aroma.

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

Kann Spuren von EI, SOJA und SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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

13% Butter, 7% Rosinen

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Mehlbehandlungsmittel (E300)

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)

Enthält WEIZEN, MILCH. Kann Spuren von EI, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten. Mit Farbstoff (E160a(iii)). Beachten Sie trotz sorgfältiger Qualitätskontrolle einen kleinen

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		26	
	1162 kJ	277kcal	1366 kJ	326kcal	355 kJ	85kcal		
Energie (kJ / kcal):							(bitte Stückgewicht fertig gebacken) <i>automat. Berechnung</i>	
Fett (g):	11,6		13,6		3,5			
davon ges. Fettsäuren (g):	7,0		8,2		2,1			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	4,6		5,4		1,4			
Kohlenhydrate (g):	37,0		43,5		11,3			
davon Zucker (g):	13,5		15,9		4,1			
Ballaststoffe (g)	1,5		1,8		0,5			
Eiweiß (g):	5,4		6,4		1,7			
Salz (g):	0,78		0,92		0,2			
organische Säure (ml):					0,0			
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0			
Ethylalkohol (ml):					0,0			
Stärke (g):					0,0			
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)								Literaturwerte

1. Produktbezeichnung:	under-Mix (Buttercroissant 25g, Rosinenschnecke 30g, Schokobrotchen 30g), vo		
Kundenartikelnummer: <small>(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)</small>	Zolltarifnummer:	19012000	
2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011):	BC: Butterplundergebäck, tiefgekühlt RS: Butterplundergebäck, tiefgekühlt SB: Butterplundergebäck, tiefgekühlt		
	Tiefgefroren -18°C		

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

WEIZENMEHL; Butter (MILCH)(19%); Wasser; Schokolade (10%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 SOJA); Hefe; Zucker; WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); Pflanzenöl (Raps); pflanzliche Proteine (Erbsen); Mehlbehandlungsmittel (E300); Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulasen).

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

WEIZENMEHL; Butter (MILCH)(22%); Schokolade (12%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 SOJA); Hefe; Zucker; WEIZENGLUTEN, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat); Pflanzenöl (Raps); pflanzliche Proteine (Erbsen); Mehlbehandlungsmittel (E300).

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

Kann Spuren von EI, SOJA und SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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

19% Butter, 10% Schokolade

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E322)

8. Deklarationspflichtige Allergene:
(zur losen Abgabe)

Enthält WEIZEN, MILCH, SOJA. Kann Spuren von EI und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		26 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small>
	1501 kJ	359kcal	1768 kJ	423kcal	460 kJ	110kcal	
Energie (kJ / kcal):							} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	19,1		22,5		5,9		
davon ges. Fettsäuren (g):	12,2		14,4		3,7		
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	6,9		8,1		2,1		
Kohlenhydrate (g):	38,7		45,5		11,8		
davon Zucker (g):	10,7		12,6		3,3		
Ballaststoffe (g)	2,0		2,4		0,6		
Eiweiß (g):	7,1		8,4		2,2		
Salz (g):	0,93		1,1		0,3		
organische Säure (ml):					0,0		
Poly valenter Alkohol (ml):					0,0		
Ethylalkohol (ml):					0,0		
Stärke (g):					0,0		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)							

10. Zubereitungsanleitung: Teiglinge sorgfältig auf ein gefettetes Backblech oder ein Backblech mit Backpapier legen. Heissluftofen: Ofen vorheizen. Bei 180°C ungefähr 12 Minuten mit Dampf backen. ~~Kunststoff-Ofen, Gefrierofen, Beigazofen, Beigazofen, Beigazofen~~
Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom JEWELIGEN 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

DEH-Backprogramm:

11a. Produktbild (TK-Zustand) 

11b. Produktbild (fertig gebacken) 

12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material: mm

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Zus. Inhalt g

(Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)

Material: mm

Außenmaße: µm

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

∟wischenlagen: 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):	<input type="text" value="27776"/>	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	<input type="text" value="7392"/>
---	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

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="120"/>	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):	29,0	30,0	31,0
davon Füllung (in g):	-	10,0	-
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	24,7	25,5	26,4

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	6,0	6,5	7,0	-	-	-
Breite (cm):	4,4	5,0	5,6	-	-	-
Höhe (cm):	1,7	2,0	2,3	-	-	-
Durchmesser (cm):	-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> vorgebacken / par-baked | <input checked="" type="checkbox"/> vorgegart / pre-proofed | <input type="checkbox"/> fertig gebacken / fully baked |
| <input checked="" type="checkbox"/> backfertig / ready to bake | <input checked="" type="checkbox"/> Teigling / dough piece | <input type="checkbox"/> gegart / baked |

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	nach Butter, Kaltcreme und Rosinen

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	braun, knusprig
Innere Beschaffenheit:	goldgelb, weich
Geruch und Geschmack:	nach Butter, Kaltcreme und Rosinen

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: Weizen
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 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:
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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:

automatisch generierter Produktionscode, 7-stellig, z.B. 1234567

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 :	FSC		WB-COC-001087
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	70		
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 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 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	
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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)

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:	
		1366 kJ	326kcal	355 kJ	85kcal
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	13,6	calculated automatically	3,5	E10: preparation advice: Put the swirls on a baking sheet with baking paper. Convection and rack oven: Preheat the oven up to 180°C and bake with lots of steam for ca. 20 min. Deck oven: Preheat the oven up to 220°C and bake with lots of steam for ca. 20 min.
	fat (g):	8,2		2,1	
	of which saturates (g):	43,5		11,3	
	carbohydrate (g):	15,9		4,1	
	of which sugars (g):	1,8		0,5	
	fibre (g)	6,4		1,7	
	protein (g):	0,9		0,2	
salt (g):				Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no	
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): 220	
				convection oven temperature (°C): 180	
				rack oven (minutes): 12-14	
				convection oven time (minutes): 12-14	

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!!)

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)