

ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 So

Kundenartikelnummer:

(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

Mini Schnecke mit 18% Zimtfüllung, Plundergebäck mit Süßungsmittel. Mini Dänische Krone mit 26% Himbeerfüllung, Plundergebäck. Mini

Zolltarifnummer: 19012000

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps), Apfel (16%), Zucker, El, Hefe, modifizierte Stärke (E1412, E1414, E1422), Salz, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Süßmolkenpulver (MILCH), MANDELN, SOJABOHNEN, Weiße Bohnen, pflanzliches Fett (Kokosnuss), VollMILCHpulver, Aprikosenkerne, Vitamin A, MILCHeiweiß, Zitronenöl, Farbstoff (E160a(ii)), Konservierungsstoff (E202), Mehlbehandlungsmittel (E300), Säureregulator (E330), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401, E406), Stabilisator (E516), Aroma, natürliches Aroma, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulasen)

3b. Zutatenliste (fertig gebacken):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Apfel (19%), Zucker, El, Hefe, modifizierte Stärke (E1412, E1414, E1422), Salz, iodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Süßmolkenpulver (MILCH), MANDELN, SOJABOHNEN, Weiße Bohnen, pflanzliches Fett (Kokosnuss), VollMILCHpulver, Aprikosenkerne, Vitamin A, MILCHeiweiß, Zitronenöl, Farbstoff (E160a(ii)), Konservierungsstoff (E202), Mehlbehandlungsmittel (E300), Säureregulator (E330), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401, E406), Stabilisator

4. Spurenallergene:

Kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Dänische Krone Apfel: 26% Apfelfüllung (16 % Apfel)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Modifizierte Stärke (E1412, E1414, E1422), Farbstoff (E160a(ii)), Konservierungsstoff (E202), Mehlbehandlungsmittel (E300), Säureregulator (E330), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:

(zur losen Abgabe)

Enthält GLUTEN (WEIZEN), SCHALENFRÜCHTE (PECANNÜSSE, HASELNÜSSE, MANDELN), EI, MILCH und MILCHerzeugnisse, SOJA. Mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff.

		Angaben pro 100g		Angaben pro	35,7	
9. Nährwert-	Energie (kJ / kcal):	1323 kJ	317kcal	472 kJ	113kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
angaben:	Fett (g):	19,8		7,1	7	
(fertig gebacken)	davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,0		2,9		
	Kohlenhydrate (g):	30,2		10,8	automat. B	erechnung
	davon Zucker (g):	11,7		4,2		
	Ballaststoffe (g)	1,1		0,4		
	Eiweiß (g):	4,0		1,4		
	Salz (g):	0,50		0,18		
Woher stammen o	die o.g. Werte? (Analyse des Produk	tes oder Literaturwert	e)		Berechnung	

Version:

Dok.-Nr.: L 0 013 8

Freigabe: PG/28 12 2020

Seite 1 von 5



 Art.-Nr:
 4831

 Versionsdatum:
 30.03.2022

 Seite:
 2

10. Zubereitungsanleitung:		Nicht auftauen. B		en: 14-17 min. 190°C / Ko kung: mit ein wenig Dam	onventioneller Ofen: 14-17 mi npf backen.	n.
		Auftauen NICHT v	wieder einfrieren. Na	ch Entnahme einzelner B n Austrockung und Gefrie		
Mit Schwaden ba	acken?	☐ ja ✓ nein		11. Produktbild (fert	ig gebacken)	
Temperatur Stik	kkenofen (°C):	210				
Temperatur Hei	ßluftofen (°C):	190				
Backzeit Stikken	ofen (Minuten):	14-17]			
Backzeit Heißluft	tofen (Minuten):	14-17				
Blechbelegung:	-	-	-			
(Stück) Backprogramm:	60x40	60x60	80x60			
	/B 1 11 1					
	/ Palettensch nge je Karton:]Stück	Bei Untereinheiter Art der Untereinheit (Beu		Stück
<u>Verpackung:</u> Karton	Gewicht:	813] g	Material: Karton Außenmaße: 396 x 2 Stärke		mm µm
Beutel/Tray	Gewicht:	19] g	Material: LDPE Außenmaße: 520 x 3 Stärke	350 x 1 45	mm µm
Nettogewicht je ł	Karton:	5,04	kg	Bruttogewicht	je Karton: 5,853	kg
Anzahl Kartons pro Anzahl Kartons pro Palettenhöhe (inkl.	Palette:	8 88 1800	Stück Stück mm (max. 1950mi	Anzahl Lagen pro F Ges.gewicht Palette (e n!!)		Stück 515 kg
GTIN-Code Transi GTIN-Code Karton GTIN-Code Stück:	n: `		1648318 1148313	2 7	nenlagen:e vorhanden	mm insgesamt kg insgesamt
Etikett, Verschluss	, Stretchfolie):				ung der Lizensierungsgebüh	·
Gesamige	ewichi Papier, P	appe, Karton (in g)	. 71544		Gesamigewicht Kunstston (ii	9).[6360
	Garantierte Res Nach dem Aufta	b Produktion, mind stlaufzeit DEH-Lage auen, bei Raumtem sen, bei Raumtemp	er, mind18°C: nperatur:	365 Tage 120 Tage 0 Tag(e) 1 Tag(e)		
Besondere Hinwe	ise zur Lagerung ı	nach dem Backen:				\neg $ $
(falls notwendig; z. B	. Lagerung bei ma	ax. 7°C)		<u>-</u>		
4.4. 04%-1	.4 0		T-1			

14. Stückgewicht, Größe:

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

Toleranzen								
Untergrenze	Mittel	Obergrenze						
41,0	42,0	43,0						
10,7	10,9	11,2						
	-	-						
34 a	35.7	36.6						

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



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	3

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzei	n)			
Halb-/ vorgebackenes Produ	ukt	vorgegartes Produkt			
ungegartes Produkt (roh/ba	ckfertig)	ig gebackenes	Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung		
16. Sensorische Merkmale					
im Anlieferungszustand					
Äußere Beschaffenheit:		Elfe	nbeinfarben		
Innere Beschaffenheit:	_	Elfe	nbeinfarben		
Geruch und Geschmack:		n	ach Apfel		
fertig gebacken					
Äußere Beschaffenheit:		Plunderteigkr			
Innere Beschaffenheit:		Plunderteigkr		nit Apfel	
Geruch und Geschmack:	1.7		ach Apfel	1.0	
		tc. oder Teile davon im Produkt e	enthalten se	sin ?	
✓ nein	ja, und zwar:	;		_	
Wenn ja, bitte auf dem Etike	tt ergänzen:	Trotz größter Sorgfalt können vereinze	It XXX oder Teil	e davon enthalten sein.	
17. Allergenmanagement (t	oitte ankreuzer	1)			
Kategorie			It. Rezepti	ur Kreuzkontamination	
Ciutanhaltigas Catualda, d.h.	Malaan (alaa	ahi Diskai Massasa Maisas		möglich (in Spuren)	
Glutennaitiges Getreide, d.n. , Roggen, Gerste, Hafer, Kar	•	chl. Dinkel, Khorasan-Weizen) dstämme davon und daraus			
hergestellte Erzeugnisse	nat oder riyon	distantine davon und daraus	wenn ja, welche: Weizen		
Milch und daraus hergestellt	e Erzeugnisse	(einschließlich Laktose)	7		
Eier und daraus hergestellte	Erzeugnisse		V		
Fische und daraus hergestel	Ite Erzeugniss	е			
Krebstiere und daraus herge	stellte Erzeugr	nisseeasir			
Sojabohnen und daraus herg	estellte Erzeu	gnisse	7		
Erdnüsse und daraus herges	tellte Erzeugn	isse			
Schalenfrüchte wie Mandel, Que	eensland-, Hase	l-, Pecan-, Para-, Macadamia-,	V		
Cashewnuss, Walnuss, Pistazie	und daraus her	gestellte Erzeugnisse	wenn ja, welche: Almonds		
Sesamsamen und daraus he	rgestellte Erze	eugnisse			
Sellerie und daraus hergestell	te Erzeugnisse	(einschließlich Selleriesalz)			
Senf und daraus hergestellte	Erzeugnisse		Ī		
Schwefeldioxid und Sulfite d	eren Gehalt 10	mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	la –		
		I			
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse					
Weichtiere und daraus herge Tintenfische etc.)	estellte Erzeug				
18. Rückverfolgbarkeit (bitt	e ankreuzen)				
To. Ituonverioiguai keit (bitt	C driktGuZGII)				
Artikelnummer	MHD 🔲	Chargennummer]		
Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:					
		automatisch generi	ierter Produk	tionscode, 7-stellig, z.B. 1234567	



Spezifikation

ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	4

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ar	nkreuzen/eintrag	en)			
Kategorie Ernährungsformen und Zertifiz	zierungen		Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?		V			
1	Öko-Kontı	rollstellennummer:			
Für vegane* Ernährung geeignet?		V			
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ov	✓		Siegel?		
Halal-Zertifizierung?				✓	
Für muslime Ernährung geeignet? (enthält kei Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewon keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Arome Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine	nen aus Schwein, kei n; Bei der Produktion	n Fleisch, und werden keine	V		Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Tr		omen)?		V	0
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Bla	uer Engel, FSC)		v		Zertifikats- nummer
Wenn ja, wie :		FS	С	71	WB-COC-001087
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwende	et?			70	
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?			V		
entsprechen, <u>nicht</u> entgegen, wenn und soweit () tro sind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra					
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☑ Ja	☐ Nein		ı, nach welcher Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	☑ SG 🗌 MB	□B&C [gar nicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	13,80%	Menge Palmke	ernöl inkl. De		
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ Ja	☐ Nein		, nach welcher ohstoff bezogen)?	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	□sg □ mb	☐ B&C [_gar nicht	Anteil Kakao (in %)	0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wen		Anteil Ei (in %):			
☐ ökologisch ☑ Fr	eilandhaltung	□ Во	denhaltung		3,40%
☐ Kleingruppenhaltung ☐ And	dere Haltungsforn	n (wenn ja, bitte	angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zert	ifizierung)		□Ja	✓ 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.

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8 Freigabe: PG/28.12,2020



4831			
30.03,2022			
5			

E1. Product na	ame:	Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 Sorter						
	Art. nr. customer:			customs ta	riff number:	19012000		
ASSESSED IN	an be added by customer itself) 2. Name of the food Leavened Danish pastry, mini crown with 26% of apple filling, deepfrozen							
	ne τοοα to EU VO 1169/2011):		anısı pastry, mi	ni crown with 20	o% of apple file	ling, deeptrozen		
(dobb) dirig	10 20 10 1100/2011/1	Deep frozen -	18°C					
		4						
E3a. List of in (as delivered) (in descending order):	WHEAT flour, water, vegetable oil (palm, rapeseed), apple (16%), sugar, EGG, yeast, modified starch (E1412, E1414, E1422), salt, iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, whey powder (MILK), ALMONDS, SOYBEANS, white beans, vegetable fat (coconut), whole MILK powder, apricot kernels, vitamin A, MILK proteins, lemon oil, colour (E160a(ii)), preservative (E202), flour treatment agent (E300), acidity regulator (E330), emulsifier (E450, E471), thickener (E401, E406), stabilizer (E516), flavour, natural flavour, enzymes (amylase, xylanase, cellulase).						
E3b. List of in (<i>ready-baked</i> (in descending order): :	WHEAT flour, vegetable oil (palm, rapeseed), apple (19%), sugar, EGG, yeast, modified starch (E1412, E1414, E1422), salt, iodized salt (salt, potassium iodate), WHEAT GLUTEN, whey powder (MILK), ALMONDS, SOYBEANS, white beans, vegetable fat (coconut), whole MILK powder, apricot kernels, vitamin A, MILK proteins, lemon oil, colour (E160a(ii)), preservative (E202), flour treatment agent (E300), acidity regulator (E330), emulsifier (E450, E471), thickener (E401, E406), stabilizer (E516), flavour, natural flavour.						
E4. Trace alle (besides allergens	rgens: given in ingredient list,		es of EGG, SOYBEA e of the product in tr					
(values are taken i	from page 1)		per 100g	values per p		35,7		
E9. Nutritio-	energy (kJ / kcal):	1323 kJ	317kcal	472 kJ	113kcal			
nal values:	fat (g):	19,8	ſ	7,1		aration advice:		
(ready-baked)	of which saturates (g):	8,0		2,9		on a baking sheet v		
	carbohydrate (g):	30,2	calculated	10,8	Convection ov	en: Preheat the ove bake for ca. 14-17 r	· ·	
	of which sugars (g):	11,7	automati-	4,2	Deck oven: Pr	reheat the oven up t	7.7	
	fibre (g)	1,1	cally	0,4		for co. 1/, 17 min		
	protein (g):	4,0		1,4	Bake with st			
	salt (g):	0,5	J	0,2	rack ove	n temperature (°C):		
	es and temperatures de			Do Do		en temperature (°C):		
NOT REFREEZE	once defrosted. After ta the bag afterwards to:			ag, please CLOSE		ack oven (minutes):		
					convection o	ven time (minutes):	14-17	
E12. packagin	g/pallet scheme:	(values are taken	mainly from page 2)				
	amount/carton:		pieces		ub-unit - number:	5 x 24	pieces	
			1.	type of sub-uni	t (bag, tray)	bag		
packaging:			lie:				,	
carton	weight:	813	9		cardboard	F0	í	
			out	er dimensions:		50]mm	
bag/tray	weight:	19	g	material.				
			out	er dimensions:	520 x 350 x 1]mm	
net weight per	carton:	5,04	kg	gross weig	ht per carton:	5,853	kg	
number of cartons per layer: number of cartons per pallet: number of cartons per pallet: pallet height (incl.Palette) 8 Stück number of layers per pallet: 88 Stück weigth of whole pallet (excl. pal.): 515 kg					Stück kg			
GTIN Code Tran GTIN Code box: GTIN Code piece			91648318 91148313 0	1 _	interlayers: no interlayers		mm overall kg overall	
E13. BBD:	BBD overall, from pr	roduction on, mir	n18°C:	365	days			
(values are	Guaranteed remaining			120	days			
taken mainly After defrosting, at room temperature: 0 day(s)								
from page 2) After baking, at room temperature: 1 day(s)								
	ation concerning storage						i l	
	storage at max. 7°C)				20			
	Dok -Nr. L 0 013 8		Freigabe: PG/28 12 2	מימים	Seite 5 von 5			



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	1

1. Pro	oduk	tbez	eich	inun	a:
--------	------	------	------	------	----

Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 Se

Kundenartikelnummer:

Zolltarifnummer: 19012000

(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

Mini Schnecke mit 18% Zimtfüllung, Plundergebäck mit Süßungsmittel.
Mini Dänische Krone mit 26% Himbeerfüllung, Plundergebäck. Mini

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand): (in absteigender Reihenfolge) WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps), Himbeere (15%), Zucker, Ei, Hefe, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke (E1412, E1414), WEIZENGLUTEN, Salz, Süßmolkenpulver (MILCH), MANDELN, SOJABOHNEN, Weiße Bohnen, pflanzliches Fett (Kokosnuss), VollMILCHpulver, Aprikosenkerne, Vitamin A, MILCHeiweiß, Verdickungsmittel (E401, E418), Emulgator (E450, E471), Konservierungsstoff (E202), Säureregulator (E330, E331), Mehlbehandlungsmittel (E300), Stabilisator (E516), Aroma, natürliches Aroma, Farbstoff (E160a(iii)), Enzyme (Amylasen, Xylanase, Cellulasen).

3b. Zutatenliste (fertig gebacken): (in absteigender Reihenfolge) WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Himbeere (18%), Zucker, Ei, Hefe, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke (E1412, E1414), WEIZENGLUTEN, Salz, Süßmolkenpulver (MILCH), MANDELN, SOJABOHNEN, Weiße Bohnen, pflanzliches Fett (Kokosnuss), VollMILCHpulver, Aprikosenkerne, Vitamin A, MILCHeiweiß, Verdickungsmittel (E401, E418), Emulgator (E450, E471), Konservierungsstoff (E202), Säureregulator (E330, E331), Mehlbehandlungsmittel (E300),

4. Spurenallergene:

Kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Dänische Krone Himbeere: 26% Himbeerfüllung (15% Himbeere)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Modifizierte Stärke (E1412, E1414), Farbstoff (E160a(iii)), Konservierungsstoff (E202), Mehlbehandlungsmittel (E300), Säureregulator (E330, E331), Emulgator (E450, E471),

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe: Enthält GLUTEN (WEIZEN), EI, MILCH und MILCHerzeugnisse, SOJA.
Mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff.

(zur losen Abgabe)

		Angaben p	ro Tuug	Angaben pr	o Portion von g:	35,7
9. Nährwert-	Energie (kJ / kcal):	1386 kJ	333kcal	495 kJ	119kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
angaben:	Fett (g):	21,4		7,6		
(fertig gebacken)	davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,6		3,1		
	Kohlenhydrate (g):	30,1		10,7	automat. Be	erechnung
	davon Zucker (g):	10,4		3,7		
	Ballaststoffe (g)	1,3		0,5		
	Eiweiß (g):	4,3		1,5		
	Salz (g):	0,50		0,18	<u></u>	
Woher stammen	die o.g. Werte? (Analyse des Produkte	s oder Literaturwer	te)		Berechnung	





Art.-Nr: 4831 Versionsdatum: 30.03.2022 Seite:

10. Zubereitungsanleitung:		en: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. rkung: mit ein wenig Dampf backen.	
		peraturen hängen vom JEWEILIGEN OFEN ab. Nach dem	
		ach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder	
		m Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden. 11. Produktbild (fertig gebacken)	
Mit Schwaden backen?	☐ ja ✓ nein	(ionig gosasion)	
Temperatur Stikkenofen (°C):	210		
Temperatur Heißluftofen (°C):	190		
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	14-17		
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	14-17		
Blechbelegung: -			
(Stück) 60x40	60x60 80x60		
Backprogramm:			
12. Verpackung / Palettensch Menge je Karton:		Bei Untereinheiten - Anzahl: 5 x 24 Art der Untereinheit (Beutel, Tray) Beutel	Stück
Verpackung: Karton Gewicht:	813 g	Material: Karton	1
Turion Comonic		Außenmaße: 396 x 296 x 150 Stärke 4300	mm µm
Beutel/Tray Gewicht:	g	Material: LDPE Außenmaße: 520 x 350 x 1 Stärke 45	mm µm
Nettogewicht je Karton:	5,04 kg	Bruttogewicht je Karton: 5,948]kg
	8 Stück 88 Stück 1800 mm (max. 1950mr	Anzahl Lagen pro Palette: Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 515	Stück kg
GTIN-Code Transit (nur für intern): GTIN-Code Karton:	4020691648318 4020691148313	Zwischenlagen:	mm insgesamt kg insgesamt
GTIN-Code Stück:	4020001140010	✓ keine vornanden L	Ing mogodami
Endverbraucherverpackungen:	Angabe der Gewichte Verpackungs	materialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebührer	(einschließlich
Etikett, Verschluss, Stretchfolie) Gesamtgewicht Papier, P		Cocomtaquicht Kunststoff (in a)	8360
Gesamgewicht Fapier, F	appe, Karton (in g). 7 1344	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	0300
42 MUD. Coront MUD.	h Dandalatina aniad 4000	705 17000	
Garantierte Res Nach dem Aufta	ab Produktion, mind18°C: Stlaufzeit DEH-Lager, mind18°C: auen, bei Raumtemperatur: ken, bei Raumtemperatur:	365 Tage 120 Tage 0 Tag(e) 1 Tag(e)	
Besondere Hinweise zur Lagerung	nach dem Backen:		1
(falls notwendig; z.B. Lagerung bei ma		-]
44 045-1	-		
14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen		

14.	Stuc	kgewici	nt, Große	:
-----	------	---------	-----------	---

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

Toleranzen						
Untergrenze	Mittel	Obergrenze				
41,0	42,0	43,0				
10,7	10,9	11,2				
-	-	-				
34 9	35.7	36 G				

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



ArtNr:	4831	
Versionsdatum:	30.03.2022	
Seite:		3

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)					
Halb-/ vorgebackenes Produ	ıkt √ v	orgegartes Produkt				
unacceptor Brodukt (roh/ha	ckfortio) f6	ertig gebackenes Produkt 🔲 fert	ig gebackenes P	Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung		
ungegartes Produkt (roh/ba	ickierug)	ining geodeticines (Todatic	5-2-0-1-1-1-1			
16. Sensorische Merkmale						
im Anlieferungszustand						
Äußere Beschaffenheit:		Elfenbeinfa	arben mit Himb	peer		
Innere Beschaffenheit:			arben mit Himb	oeer		
Geruch und Geschmack:		nac	ch Himbeer			
fertig gebacken						
Äußere Beschaffenheit:		Plunderteigkron				
Innere Beschaffenheit: Geruch und Geschmack:		Plunderteigkron	en, geruiit mit r nbeer, saftig, si			
E44-070-0000 52	Kirschkerne etc	oder Teile davon im Produkt e				
nein	ja, und zwar:					
Wenn ja, bitte auf dem Etikel	_ , ,	Total : : : : : : : : : : : : : : : : :	la VVV adas Taila	dayon autholton asin		
		Trotz größter Sorgfalt können vereinze	IL AAA OUEF TEILE	uavon entrialten sein.		
17. Allergenmanagement (b	oitte ankreuzen)		lu D	. It is a standard and a standard		
Kategorie			it. Rezeptui	r Kreuzkontamination möglich (in Spuren)		
Glutenhaltiges Getreide, d.h.	Weizen (einsch	I. Dinkel, Khorasan-Weizen)	V	mognen (m oparen)		
, Roggen, Gerste, Hafer, Kar			wenn ja, welche: Weizen			
hergestellte Erzeugnisse						
Milch und daraus hergestellte	e Erzeugnisse (e	inschließlich Laktose)	V			
Eier und daraus hergestellte	Erzeugnisse		V			
Fische und daraus hergestel	Ite Erzeugnisse					
Krebstiere und daraus herge	stellte Erzeugnis	se				
Sojabohnen und daraus herg	gestellte Erzeugn	isse	V			
Erdnüsse und daraus herges	stellte Erzeugniss	se				
Schalenfrüchte wie Mandel, Que			V			
Cashewnuss, Walnuss, Pistazie	und daraus herge	stellte Erzeugnisse	wenn ja, we	elche: Mandeln		
Sesamsamen und daraus he	ergestellte Erzeug	gnisse				
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)						
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse						
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen						
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse						
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintentische etc.)						
			alab.	•		
18. Rückverfolgbarkeit (bitt	e ankreuzen)					
Artikelnummer	MHD \square	Chargennummer	1			
ramson unities —		Aufschlüsselung Charge anh	ม and eines Be	eispiels:		
		automatisch generierter Produktionscode, 7-stellig, z.B. 1234567				

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8 Freigabe: PG/28.12.2020

Seite 3 von 5





Spezifikation

ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	4

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ar	nkreuzen/eintrag	en)	V		
Kategorie Ernährungsformen und Zertifiz	zierungen		Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?				7	
			Öko-Kontı	ollstellennummer:	
Für vegane* Ernährung geeignet?				V	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (over	o-lacto-vegetarisc	:h)	7		Siegel?
Halal-Zertifizierung?				V	
Für muslime Ernährung geeignet? (enthält kei Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewon keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Arome Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine	nen aus Schwein, kei n; Bei der Produktion	n Fleisch, und werden keine	~		Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Tr	ägerstoffe von Ar	omen)?		7	0
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Bla	uer Engel, FSC)		7		Zertifikats- nummer
Wenn ja, wie :		FS	С		WB-COC-001087
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwende	et?			70	
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?			7		
*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen u entsprechen, <u>nicht</u> entgegen, wenn und soweit () tro sind.	nbeabsichtigte Einträ tz geeigneter Vorkehr	ge von Erzeugnisse ungen bei Einhaltu	en, die nicht de ng der guten H	n jeweiligen Anforderu erstellungspraxis techr	ngen (,,,,) nisch unvermeidbar
20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra	gen)				
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☑ Ja	☐ Nein		, nach welcher ohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	☑ SG ☐ MB	□B&C [gar nicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	13,80%	Menge Palmke	ernöl inkl. De	erivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ Ja	☐ Nein	_	, nach welcher ohstoff bezogen)?	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	□sg □ mb	☐ B&C [gar nicht	Anteil Kakao (in %)	0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wen	n Eibestandteile enth	alten sind)			Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch ☑ Fr	reilandhaltung	□ Во	denhaltung		3,40%
☐ Kleingruppenhaltung ☐ And	dere Haltungsforn	n (wenn ja, bitte	angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zert	ifizierung)		□Ja	✓ 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.

Seite 4 von 5

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8 Freigabe: PG/28.12.2020



ArtNr:	4831
date of version:	30.03.2022
Page	5

E1. Product name:	Mix mini Viennoiserie Butter						
Art. nr. customer:	customs tariff number: 19012000						
(can be added by customer itself)	[
E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):	Leavened Danish pastry, mini crown with 26% of raspberry filling, deepfrozen						
(according to EO VO 1169/2011).	Deep frozen -18°C						
E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)	WHEAT flour, water, vegetable oil (palm, rapeseed), raspberry (15%), sugar, EGG, yeast, starch, iodized salt (salt, potassium iodate), modified starch (E1412, E1414), WEIZENGLUTEN, salt, whey powder (MILK), ALMONDS, SOYBEANS, white beans, vegetable fat (coconut), whole MILK powder, apricot kernels, vitamin A, MILK proteins, thickener (E401, E418), emulsifier (E450, E471), preservative (E202), acidity regulator (E330, E331), flour treatment agent (E300), stabilizer (E516), flavour, natural flavour, colour (E160a(iii)), enzymes (amylase, xylanase, cellulase)						
WHEAT flour, vegetable oil (palm, rapeseed), raspberry (18%), sugar, EGG, yeast, starch, iodized salt (salt, potassium iodate), modified starch (E1412, E1414), WEIZENGLUTEN, salt, whey powder (MILK), ALMONDS, SOYBEANS, white beans, vegetable fat (coconut), whole MILK powder, apricot kernels, vitamin A, MILK proteins, thickener (E401, E418), emulsifier (E450, E471), preservative (E202), acidity regulator (E330, E331), flour treatment agent (E300), stabilizer (E516), flavour, natural flavour, colour (E160a(iii)).							
E4. Trace allergens:	May contain traces of EGG, SOYBEANS and NUTS.						
	these can be inside of the product in traces)						
(values are taken from page 1)	values per 100g values per portion of g: 35,7						
E9. Nutritio- nal values: (ready-baked) energy (kJ / kcal): fat (g): of which saturates (g): of which sugars (g): fibre (g) protein (g): salt (g):	1386 kJ 333kcal 495 kJ 119kcal	90°C and					
	aking some products out of the inner bag, please CLOSE rack oven (minutes):	190 4-17 4-17					
E12. packaging/pallet scheme: amount/carton:							
<u>packaging:</u> carton weight:							
bag/tray weight:	19 g material. LDPE outer dimensions: 520 x 350 x 1 mm						
net weight per carton:	5,04 kg gross weight per carton: 5,948 kg						
number of cartons per layer: number of cartons per pallet: pallet height (incl.Palette)	8 Stück number of layers per pallet: 11 Stück 88 Stück weigth of whole pallet (excl. pal.): 515 kg 1800 mm (max. 1950mm!!)						
GTIN Code Transit (only internal use): GTIN Code box: GTIN Code piece	4020691648318 interlayers: 0 mm over 4020691148313						
E42 DDD: DDD:	vaduation on min 10°C. 265 days						
	oroduction on, min18°C: 365 days g term DEH-storage, min18°C: 120 days						
(values are Guaranteed remaining taken mainly After defrosting, at r							
from page 2) After baking, at roor	1						
Specific information concerning storag							
Specific information concerning storage (if necessary: e.g. storage at max, 7°C)	o and caning.						

6

Version: Dok -Nr. L 0 013 8



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	1

1. Produktbezeichnu	una:
---------------------	------

Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 S

Kundenartikelnummer:

Zolltarifnummer: 19012000

vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

Mini Schnecke mit 18% Zimtfüllung, Plundergebäck mit Süßungsmittel. Mini Dänische Krone mit 26% Himbeerfüllung, Plundergebäck. Mini

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):

(in absteigender Reihenfolge)

Wasser, WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, El, modifizierte Stärke (E1414), HASELNÜSSE (2%), Hefe, Dextrose, Süßmolkenpulver (MILCH), pflanzliches Fett (Kokosnuss), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Salz, MANDELN, SOJABOHNEN, MILCHeiweiß, Weiße Bohnen, VollMILCHpulver, Aprikosenkerne, Vitamin A, Farbstoff (E160a, E160a(iii)), Säureregulator (E330, E339), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E404, E450, E516), Aroma, natürliches Aroma, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulasen).

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

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, El, modifizierte Stärke (E1414), HASELNÜSSE (2%), Hefe, Dextrose, Süßmolkenpulver (MILCH), pflanzliches Fett (Kokosnuss), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, Salz, MANDELN, SOJABOHNEN, MILCHeiweiß, Weiße Bohnen, VollMILCHpulver, Aprikosenkerne, Vitamin A, Farbstoff (E160a, E160a(iii)), Säureregulator (E330, E339), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E404,

4. Spurenallergene:

Kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: Dänische Krone Kaltkrem: 25% Kaltkrem, 2% Haselnüsse

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Modifizierte Stärke (E1414), Farbstoff (E160a), Säureregulator (E330, E339), Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E404, E450, E516), Enzyme

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:

Enthält GLUTEN (WEIZEN), SCHALENFRÜCHTE (HASELNÜSSE, MANDELN), EI, MILCH und MILCHerzeugnisse, SOJA. Mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff.

zur losen Abgabe)

		Angaben pr	o 100g	Angaben pro	o Portion von g:	35,7
9. Nährwert-	Energie (kJ / kcal):	1344 kJ	333kcal	480 kJ	119kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
angaben:	Fett (g):	21,3		7,6	7	
(fertig gebacken)	davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,2		2,9		
	Kohlenhydrate (g):	28,0		10,0	🔔 automat. Be	erechnung
	davon Zucker (g):	8,8		3,1		
	Ballaststoffe (g)	1,1		0,4		
	Eiweiß (g):	4,3	1	1,5		
	Salz (g):	0,40		0,14		
Woher stammen o	die o.g. Werte? (Analyse des Produkt	Berechnung				





Art.-Nr: 4831 Versionsdatum: 30.03.2022 Seite:

10. Zubereitung	sanleitung:	Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig Dampf backen.				
		Auftauen NICHT v	vieder einfrieren. Na		EWEILIGEN OFEN ab. Nach dem ackwaren die Innenbeutel wieder erbrand zu vermeiden.	
Mit Schwaden ba	icken?	☐ ja ✓ nein		11. Produktbild (fert	tig gebacken)	
Temperatur Stik	kenofen (°C):	210]			
Temperatur Heil	Sluftofen (°C):	190]			
Backzeit Stikken	ofen (Minuten):	14-17]	Sec. of C		
Backzeit Heißluft	ofen (Minuten):	14-17]	The state of the s		
Blechbelegung:		- 0000	- 0000			
(Stück) Backprogramm:	60x40	60x60	80x60			
	/ Dalattanaalı					
	nge je Karton:	ema: 120]Stück	Bei Untereinheiter Art der Untereinheit (Beu		Stück
<u>Verpackung:</u> Karton	Gewicht:	813] g	Material: Karton Außenmaße: 396 x 3 Stärke		mm µm
Beutel/Tray	Gewicht:	19] g	Material: LDPE Außenmaße: 520 x 3 Stärke	350 x 1 45	mm µm
Nettogewicht je k	Karton:	5,04]kg	Bruttogewicht	je Karton: 5,948	kg
Anzahl Kartons pro Anzahl Kartons pro Palettenhöhe (inkl.	Palette:	8 88 1800	Stück Stück mm (max. 1950mi	Anzahl Lagen pro I Ges.gewicht Palette (n!!)		Stück 23 kg
GTIN-Code Transit GTIN-Code Karton GTIN-Code Stück:	:		1648318 1148313		nenlagen: e vorhanden	mm insgesamt kg insgesamt
Etikett, Verschluss,	, Stretchfolie):	_			ung der Lizensierungsgebühr	·
Gesamtge	ewicht Papier, P	appe, Karton (in g):	71544		Gesamtgewicht Kunststoff (in g	g): 8360
	Garantierte Res Nach dem Aufta Nach dem Back se zur Lagerung r		er, mind18°C: peratur:	365 Tage 120 Tage 0 Tag(e) 1 Tag(e)		7
,		- - ,	l .			
14 Stückgewick	nt Größe:		Toloranzon			

Stückgewicht, Größe:

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

Toleranzen						
Untergrenze	Mittel	Obergrenze				
41,0	42,0	43,0				
10,3	10,5	10,8				
0,8	0,8	0,9				
34.9	35.7	36.6				

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

im Anlieferzustand			fertig gebacken			
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	
5,3	5,5	5,7	-	-	-	
5,3	5,5	5,7	-	-	-	
2,3	2,5	2,7	-	-	-	
-	-	-	=	-	-	



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	3

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)					
Halb-/ vorgebackenes Produ	ıkt 🗸 v	orgegartes Produkt			
Ungagartee Produkt (roh/ha	al-fartia) [f(fertion	ngebackenes Pr	odukt mit nicht durcherhitzter Füllung	
ungegartes Produkt (roh/bad	сктегиу) — к	ertig gebackenes Produkt		g gebackenes	odukt tille mene darenermæter i andrig
40. Camaraisaha Markenala					
16. Sensorische Merkmale					
im Anlieferungszustand Äußere Beschaffenheit:			Elfen	beinfarben	
Innere Beschaffenheit:				belnfarben	
Geruch und Geschmack:			nach	n Kaltkrem	
fertig gebacken					
Äußere Beschaffenheit:				en, gefüllt mit K	
Innere Beschaffenheit:				en, gefüllt mit K	
Geruch und Geschmack:	C'arabiana ata			rem, saftig, sü	
Können bspw. Olivensteine, I	_	oder Telle davon im Fi	rodukt ei	ntnaiten sein	[?]
✓ nein	ja, und zwar:				
Wenn ja, bitte auf dem Etiket		Trotz größter Sorgfalt könner	n vereinzelt	XXX oder Teile d	avon enthalten sein.
17. Allergenmanagement (b	itte ankreuzen)				
Kategorie				lt. Rezeptur	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide, d.h.	Weizen (einsch	I Dinkel Khorasan-We	eizen \	7	möglich (in Spuren)
, Roggen, Gerste, Hafer, Kam	•			wenn ja, wel	she: Weizen
hergestellte Erzeugnisse				Wenn ja, wen	cne: weizen
Milch und daraus hergestellte	Erzeugnisse (e	inschließlich Laktose)		✓	
Eier und daraus hergestellte	Erzeugnisse			7	
Fische und daraus hergestell	te Erzeugnisse				
Krebstiere und daraus herges	stellte Erzeugnis	se			
Sojabohnen und daraus herg	estellte Erzeugn	isse		✓	
Erdnüsse und daraus herges					
Schalenfrüchte wie Mandel, Que Cashewnuss, Walnuss, Pistazie				V	
Cashewhuss, walliuss, Fistazio	ufiu uaraus nerge	Stellte Erzeugnisse		wenn ja, wel	che: Mandeln, Haselnüsse
Sesamsamen und daraus hei	rgestellte Erzeug	gnisse			
Sellerie und daraus hergestellt	e Erzeugnisse (e	inschließlich Selleriesal	z)		
Senf und daraus hergestellte	Erzeugnisse				
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen					
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse					
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln,					
Tintenfische etc.)					
49 Düakvarfolaharkoit (hitte	- ankenuzon)				
18. Rückverfolgbarkeit (bitte	3 arikreuzen)				
Artikelnummer	MHD 🔲	Chargennummer	V		
		Aufschlüsselung Char	rge anha	ind eines Bei	spiels:
		automatisc	:h generie	erter Produktio	nscode, 7-stellig, z.B. 1234567



Spezifikation

ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	4

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ar	nkreuzen/eintrag	jen)			
Kategorie Ernährungsformen und Zertifiz	Ja	Nein	Welches Bio Siegel?		
Bio-Zertifizierung?				✓	
			Öko-Kont	rollstellennummer:	
Für vegane* Ernährung geeignet?		V			
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ov	o-lacto-vegetarisc	ch)	V		Siegel?
Halal-Zertifizierung?				V	
Für muslime Ernährung geeignet? (enthält kei Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewon keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Arome Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine	inen aus Schwein, kei n; Bei der Produktion	in Fleisch, und werden keine	V		Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Tr		omen)?		✓	0
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Bla	uer Engel, FSC)		7		Zertifikats- nummer
Wenn ja, wie :		FS	c	\$ = X:	WB-COC-001087
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwende	et?			70	
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?			V		
entsprechen, <u>nicht</u> entgegen, wenn und soweit () tro sind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra					
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	✓ Ja	☐ Nein		a, nach welcher Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	☑ SG ☐ MB	□B&C [gar nicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	13,50%	Menge Palmke	ernöl inkl. De	erivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ Ja	☐ Nein		i, nach welcher lohstoff bezogen)?	
venn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	□sg □ mb	☐ B&C [gar nicht	Anteil Kakao (in %)	0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)					Anteil Ei (in %):
☐ ökologisch ☑ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung					
☐ Kleingruppenhaltung ☐ And	dere Haltungsforn	n (wenn ja, bitte	angeben):		
Enthaltener Kakao zertifiziert? wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell? Categorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wen Ökologisch	□ Ja □ SG □ MB In Eibestandteile enth	□ Nein □ B&C □ alten sind) □ Bo	wenn ja Methode (R gar nicht denhaltung	ı, nach welcher cohstoff bezogen)? Anteil Kakao	

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.

Seite 4 von 5

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8 Freigabe: PG/28.12.2020



ArtNr:	4831		
date of version:	30.03,2022		
Page			

E1. Product n	ame:	Mix mini Viennoiserie Butter					
	Art. nr. customer:			customs ta	riff number: [19012000	
(can be added by		[0/ - 5 6 1		
E2. Name of t	ne food : to EU VO 1169/2011):	1		n crown with 25 out topping, dee		cream and 2% of	
(according	10 20 40 1103/2011/2	Deep frozen -		ut topping, doc	p 1102011		
E3a. List of in (as delivered (in descending order							
(E401), stabilizer (E404, E450, E516), flavour, natural flavour, enzymes (amylase, xylanase, cellulase).							
E3b. List of in (<i>ready-baked</i> (in descending order):	WHEAT flour, vegetable oil (palm, rapeseed), sugar, EGG, modified starch (E1414), HAZELNUTS (2%), yeast, dextrose, whey powder (MILK), vegetable fat (coconut), iodized salt (salt, potassium iodate), WEIZENGLUTEN, Salz, ALMONDS, SOYBEANS, MILK proteins, white beans, whole MILK powder, apricot kernels, vitamin A, colour (E160a, E160a(iii)), acidity regulator (E330, E339), flour treatment agent (E300), emulsifier (E450, E471), thickener (E401), stabilizer (E404, E450, E516), flavour, natural flavour).					
E4. Trace alle	rgens:	May contain trace	s of other NUTS.				
(besides allergens	given in ingredient list,	these can be inside	e of the product in tr	aces)			
(values are taken	from page 1)		per 100g	values per p		35,7	
E9. Nutritio-	energy (kJ / kcal):	1344 kJ	333kcal	480 kJ	119kcal		
nal values: (ready-baked)	fat (g): of which saturates (g):	21,3 8,2		7,6 2,9		aration advice: s on a baking sheet	with baking paper.
(rodd) ballod)	carbohydrate (g):	28,0	calculated	10,0		en: Preheat the ove	
	of which sugars (g):	8,8	automati-	3,1		bake for ca. 14-17 r	
	fibro (g)	1,1	cally	0,4	Rack oven: Pr	reheat the oven up to	o 210°C and bake
	protein (g):	4,3		1,5	Bake with st	and the second s	
E - d b - l t - l t - l	salt (g):	0,4	LUCED	0,1		n temperature (°C):	210
	es and temperatures de once defrosted. After ta			Do ag, please CLOSE		en temperature (°C): ack oven (minutes):	190 14-17
	the bag afterwards to	avoid humidity loss	and freezer burn			ven time (minutes):	14-17
E42 poekowie		20.41					
E 12. packayı	ng/pallet scheme: amount/carton:		mainly from page 2		ub-unit - number:	5 x 24	pieces
				type of sub-uni		bag	
packaging: carton	weight	813	lg	material:	cardboard		1
Carton	Wolging	010		er dimensions:		50	mm
bag/tray	weight	19	g	material.	LDPE		1
	•			er dimensions:			mm
net weight per	carton:	5,04	kg	gross weig	ht per carton:	5,948	kg
number of carto	ns per layer:	8	Stück	number of lay		11	Stück
number of carto pallet height (inc		88 1800	Stück mm (max. 1950m	weigth of whole p	pallet (excl. pal.):	523	kg
GTIN Code Tran	nsit (only internal use):	402069	1648318]	interlayers:	0	mm overall
GTIN Code box GTIN Code pied		402069	01148313 0	_	no interlayers	0	kg overall
E40 BB0	DDD - " (and the second	4090	205	daya		
E13. BBD: (values are	BBD overall, from p Guaranteed remaining			365 120	days days		
taken mainly	After defrosting, at	-		0	day(s)		
from page 2)	After baking, at room	m temperature:		1	day(s)		_
	ation concerning storag storage at max. 7°C)	je after baking:					
	: Dok -Nr. L 0 013 8		Freigabe: PG/28 12 2	2020	Seite 5 von 5		-,-



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	16.03.2022
Seite:	1

1	D		A		L 4	h	ez	۰:	ام	h=	٠.		_	
ı	г	rc	u	u	κι	U	ez	eı	CI	ш	ıι	m	u	÷

Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 Sc

Kundenartikelnummer:

Zolltarifnummer: 19012000

(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. EU VO 1169/2011): Mini Schnecke mit 18% Zimtfüllung, Plundergebäck mit Süßungsmittel. Mini Dänische Krone mit 26% Himbeerfüllung, Plundergebäck. Mini

Tiefgefroren -18°C

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Wasser, Zucker, El, PEKANNÜSSE (3%), Hefe, brauner Zucker, Invertzuckersirup, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), MAISstärke, MAISmehl, Süßmolkenpulver (MILCH), Glukosesirup, Ahornsirup (0,1%), Vitamin A, WEIZENGLUTEN, Farbstoff (E150a), Säureregulator (E330), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E471), Verdickungsmittel (E406), Stabilisator (E953), Antioxidationsmittel (E223), natürliches Ahorn Aroma, natürliches Aroma, Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulasen).

3b. Zutatenliste (fertig gebacken): ender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, El, PEKANNÜSSE (3,5%), Hefe, brauner Zucker, Invertzuckersirup, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), MAISstärke, MAISmehl, Süßmolkenpulver (MILCH), Glukosesirup, Ahornsirup (0,1%), Vitamin A, WEIZENGLUTEN, Farbstoff (E150a), Säureregulator (E330), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E471), Verdickungsmittel (E406), Stabilisator (E953), Antioxidationsmittel (E223), natürliches Ahorn Aroma, natürliches Aroma.

4. Spurenallergene:

Kann Spuren von SOJA und anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 20% Füllung auf Ahornsirupbasis, 3% Pekannüsse.

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Farbstoff (E150a), Säureregulator (E330), Mehlbehandlungsmittel (E300), Antioxidationsmittel (E223), Emulgator (E471), Verdickungsmittel (E406), Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulasen),

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:

Enthält WEIZEN, EI, MILCH und MILCHerzeugnisse. Kann Spuren von SOJABOHNEN und SCHALENFRÜCHTE enthalten. Mit Farbstoff und Konservierungsstoff,

(zur losen Abgabe)

Angaben pro 100g Angaben pro Portion von g: 35.7 (bitte Stückgewicht 9. Nährwert-1386 kJ 333kcal 495 kJ 119kcal fertig gebacken) Energie (kJ / kcal): 21,4 angaben: Fett (g): 7,6 (fertig gebacken) davon gesättigte Fettsäuren (g): 8,6 3,1 Kohlenhydrate (g): 30,1 10,7 automat. Berechnung davon Zucker (g): 10,4 3,7 1,3 Ballaststoffe (g) 0,5 4,3 1,5 Eiweiß (g): 0,50 0,18 Salz (g): Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)

Dok.-Nr. L 0 013 8 Version:

Freigabe: PG/28.12.2020

Seite 1 von 5



Berechnung



Art.-Nr: 4831 Versionsdatum: 16.03.2022 Seite:

10. Zubereitungsanleitung:		en: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. rkung: mit ein wenig Dampf backen.	
		nperaturen hängen vom JEWEILIGEN OFEN ab. Nach dem	1
		ach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder m Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden.	
M'(O de la desenta de la co		11. Produktbild (fertig gebacken)	
Mit Schwaden backen?	☐ ja ✓ nein		
Temperatur Stikkenofen (°C):	210		
Temperatur Heißluftofen (°C):	190		
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	14-17		
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	: 14-17		
Blechbelegung: -			
(Stück) 60x40	60x60 80x60		
Backprogramm:			
12. Verpackung / Palettensch Menge je Karton:		Bei Untereinheiten - Anzahl: 5 x 24	Stück
Verpackung:		Art der Untereinheit (Beutel, Tray) Beutel	1
Karton Gewicht:	:[<u>813</u>]g	Material: Karton Außenmaße: 396 x 296 x 150 Stärke 4300	mm µm
Beutel/Tray Gewicht:	:g	Material: LDPE Außenmaße: 520 x 350 x 1 Stärke 45	mm µm
Nettogewicht je Karton:	5,04 kg	Bruttogewicht je Karton: 5,948]kg
Anzahl Kartons pro Lage: Anzahl Kartons pro Palette: Palettenhöhe (inkl.Palette)	8 Stück 88 Stück 1800 mm (max. 1950m	Anzahl Lagen pro Palette: Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 11 523	Stück kg
GTIN-Code Transit (nur für intern): GTIN-Code Karton:	4020691648318 4020691148313	Zwischenlagen:	mm insgesamt kg insgesamt
GTIN-Code Stück:	4020001140010	✓ keine vorhanden	Ing magesame
Endverbraucherverpackungen:	Angabe der Gewichte Verpackungs	materialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebührer	ı (einschließlich
Etikett, Verschluss, Stretchfolie)):	-	•
Gesamtgewicht Papier, F	Pappe, Karton (in g): 71544	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	8360
Garantierte Re Nach dem Auft	ab Produktion, mind18°C: stlaufzeit DEH-Lager, mind18°C: auen, bei Raumtemperatur: ken, bei Raumtemperatur:	365 Tage 120 Tage 0 Tag(e) 1 Tag(e)	
Besondere Hinweise zur Lagerung	nach dem Backen:]
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei m	ax. 7°C)	<u> </u>]
14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen		

14.	Stuc	kgewı	cht,	Gro	se:
-----	------	-------	------	-----	-----

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

Toleranzen							
Untergrenze	Mittel	Obergrenze					
41,0	42,0	43,0					
7,4	7,6	7,7					
-	-	-					
3 <i>1</i> 0	35.7	36.6					

	im Anlieferzustand			fertig gebacken			
	Untergrenze Mittel Obergrenze			Untergrenze	Mittel	Obergrenze	
Länge (cm):	6,7	7,0	7,3	-	-	-	
Breite (cm):	5,8	6,0	6,2	-	-	-	
Höhe (cm):	1,3	1,5	1,7	-	•	-	
Durchmesser (cm):	-	•	-	-	-	-	



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	16.03.2022
Seite:	3

15. Produktbeschreibung (oitte ankreuzen)					
_	•					
Halb-/ vorgebackenes Produ	ıkt ✓ v	rorgegartes Produkt				
ungegartes Produkt (roh/ba	ckfertig) f	ertig gebackenes Produkt 🔲 fe	tig gebackenes	Produkt mit nicht durcherhitzter Füllung		
10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 -						
16. Sensorische Merkmale						
im Anlieferungszustand		Elf. I. c				
Äußere Beschaffenheit: Innere Beschaffenheit:			rben mit Pekar rben mit Pekar			
Geruch und Geschmack:		nach Ahornsiru				
fertig gebacken						
Äußere Beschaffenheit:		Plunderteigm gefüllt rr	it Ahornfüllung	und Pekannüsse		
Innere Beschaffenheit:		Plunderteigm gefüllt m				
Geruch und Geschmack:		nach Ahornsirur	, Pekannüsse;	saftig, süß		
Können bspw. Olivensteine,	Kirschkerne etc.	oder Teile davon im Produkt	enthalten sei	in?		
✓ nein	ja, und zwar:					
Wenn ja, bitte auf dem Etiket	t ergänzen:	Trotz größter Sorgfalt können vereinz	elt XXX oder Teile	e davon enthalten sein.		
17. Allergenmanagement (b	oitte ankreuzen)					
Kategorie	<u> </u>		It. Rezeptu	r Kreuzkontamination		
			la rezolta	möglich (in Spuren)		
_	•	I. Dinkel, Khorasan-Weizen) 🗸			
, Roggen, Gerste, Hafer, Kan	nut oder Hybrids	tämme davon und daraus	wenn ja, we	wenn ja, welche: Weizen		
hergestellte Erzeugnisse						
Milch und daraus hergestellte	e Erzeugnisse (e	inschließlich Laktose)	V			
Eier und daraus hergestellte	Erzeugnisse		V			
Fische und daraus hergestell	te Erzeugnisse					
Krebstiere und daraus herge	stellte Erzeugnis	se				
Sojabohnen und daraus herg	estellte Erzeugn	isse				
Erdnüsse und daraus herges	tellte Erzeugniss	se				
Schalenfrüchte wie Mandel, Que			V			
Cashewnuss, Walnuss, Pistazie	und daraus herge	stellte Erzeugnisse	wenn ja, we	elche: Pecannüsse		
Sesamsamen und daraus he	rgestellte Erzeuç	gnisse				
Sellerie und daraus hergestellt	te Erzeugnisse (e	inschließlich Selleriesalz)				
Senf und daraus hergestellte	Erzeugnisse					
Schwefeldioxid und Sulfite de	eren Gehalt 10m	g/kg bzw. 10ml/l übersteigen				
Lupine und daraus hergestell	Ite Erzeugnisse					
Weichtiere und daraus herge	stellte Erzeugnis	sse (d.h.Muscheln,				
Tintenfische etc.)						
10 Dijakwarfalaharkait (hitt	a antrousan)					
18. Rückverfolgbarkeit (bitte	e ankreuzen)					
Artikelnummer	MHD 📙	Chargennummer				
		Aufschlüsselung Charge and	nand eines B	eispiels:		
		automatisch gene	ierter Produkti	ionscode, 7-stellig, z.B. 1234567		



Spezifikation

ArtNr:	4831
Versionsdatum:	16.03.2022
Seite:	4

19. Weitere Abfragen zum Artikel (bitte al	nkreuzen/eintrag	en)			Walakaa Bira
Kategorie Ernährungsformen und Zertifi	zierungen		Ja	Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?				7	
			Öko-Kontr	ollstellennummer:	
Für vegane* Ernährung geeignet?				V	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ov	o-lacto-vegetarisc	:h)	7		Siegel?
Halal-Zertifizierung?				✓	
Für muslime Ernährung geeignet? (enthält ke Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewor keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Arome Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine	~		Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?		
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Tr	omen)?		7	0	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Bla	uer Engel, FSC)		V		Zertifikats- nummer
Wenn ja, wie :		FS	Ċ		WB-COC-001087
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwende	et?			70	
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?			7		
20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra			wenn ia	, nach welcher	
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	☑ Ja	☐ Nein	_	ohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	☑ SG ☐ MB	□B&C [_gar nicht		
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %);	17,90%	Menge Palmke	ernöl inkl. De	erivate (in %):	
Enthaltener Kakao zertifiziert?	☐ Ja	☐ Nein		, nach welcher ohstoff bezogen)?	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	□SG □ MB	☐ B&C [gar nicht	Anteil Kakao (in %)	0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wer			Anteil Ei (in %):		
☐ ökologisch ☑ Freilandhaltung ☐ Bo					3,90%
Kleingruppenhaltung And	dere Haltungsforn	n (wenn ja, bitte	angeben):		
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zert	ifizierung)		□Ja	✓ Ne in	

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.



ArtNr:	4831
date of version:	16.03.2022
Page	5

E1. Product n	ame:	Mix mini Dani	sh pastry				
	Art. nr. customer:		customs tariff number: 19012000				
(can be added by	•		_eavened Danish pastry, mini plait with 20% filling on a maple sirop basis				
E2. Name of t	ne food to EU VO 1169/2011):	1		ni plait with 20% of pecan nuts, d		aple sirop basis	
(4000) 61119	, 10 20 10 1100/2011/1	Deep frozen -		podan noto, d	cop irozon		
		figure en e					
E3a. List of in (as delivered (in descending order):	brown sugar, inve flour, whey powde colour (E150a), a thickener (E406),	getable oil (palm, raj ert sugar syrup, iodiz er (MiLK), glucose sy cidity regulator (E33 stabilizer (E953), ar ie, xylanase, cellulas	ed salt (salt, potas: yrup, maple syrup (0), flour treatment ntioxidant (E223), n	sium iodate), MAI 0,1%), vitamin A, agent (E300), emi	WHEAT GLUTEN, ulsifier (E471),	
E3b. List of in (<i>ready-baked</i> (in descending order):	WHEAT flour, vegetable oil (palm, rapeseed), sugar, EGG, PECAN NUTS (3,5%), yeast, brown sugar, invert sugar syrup, iodized salt (salt, potassium iodate), MAIZE starch, MAIZE flour, whey powder (MILK), glucose syrup, maple syrup (0,1%), vitamin A, WHEAT GLUTEN, colour (E150a), acidity regulator (E330), flour treatment agent (E300), emulsifier (E471), thickener (E406), stabilizer (E953), antioxidant (E223), natural maple flavour, natural flavour					
E4. Trace alle	rgens:	May contain trace	es of SOYBEANS an	d other NUTS.			
(besides allergens	given in ingredient list, t	these can be inside	e of the product in tra	aces)			
(values are taken	from page 1)	The same of the sa	per 100g	values per p		35,7	
E9. Nutritio-	energy (kJ / kcal):	1386 kJ	333kcal	495 kJ	119kcal		
nal values: (ready-baked)	fat (g): of which saturates (g):	21,4		7,6 3,1		aration advice: on a baking sheet w	ith haking paper
(ready balled)	carbohydrate (g):	8,6 30,1	calculated	10,7		en: Preheat the ove	*
	of which sugars (g):	10,4	automati-	3,7		bake for ca, 14-17 r	
	fibre (g)	1,3	cally	0,5		eheat the oven up to	o 210°C and bake
	protein (g):	4,3		1,5	Bake with st		
Event haking tim	salt (g):	0,5	LUCED	0,2 Do		n temperature (°C):	210
_	es and temperatures de once defrosted. After ta					en temperature (°C): ack oven (minutes):	190 14-17
	the bag afterwards to	avoid humidity loss	and freezer burn			ven time (minutes):	14-17
E12 packagir	ng/pallet scheme:	highing ora takan	mainly from page 2)				
	amount/carton:	120	pieces		ub-unit - number: t (bag, tray)	5 x 24 bag	pieces
packaging: carton	weight:	813	lg	material.	cardboard		ĵ
				er dimensions:		50	mm
bag/tray	weight:	19	lg	material.	LDPE		
				er dimensions:	520 x 350 x 1		mm
net weight per	carton:	5,04	kg	gross weig	ht per carton:	5,948	kg
number of carto number of carto pallet height (inc	ns per pallet:	8 88 1800	Stück Stück mm (max. 1950mi	number of laye weigth of whole p m!!)		11 523	Stück kg
GTIN Code Trar GTIN Code box: GTIN Code piec			01648318 01148313 0		interlayers:] no interlayers		mm overall kg overall
E13. BBD:	BBD overall, from pr	roduction on, mir	n18°C:	365	days		
(values are	Guaranteed remaining			120	days		
taken mainly	After defrosting, at room	•	e:		day(s)		,
from page 2)	After baking, at roon				day(s)		i l
	ation concerning storage storage at max. 7°C)	e arter baking:					

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8

Freigabe: PG/28 12 2020

Seite 5 von 5





ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:	Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 Sc	
Kundenartikelnummer: (vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünsc	Zolltarifnummer: 19012000	
2. Bezeichnung des Lebens- mittels (gem. EU VO 1169/2011):	Mini Schnecke mit 18% Zimtfüllung, Plundergebäck mit Süßungsmittel.	
	Tiefgefroren -18°C	

3a. Zutatenliste (Anlieferzustand):

(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Wasser, Zucker, El, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke (E1414), Zimt (0,5%), Süßmolkenpulver (MILCH), Glukosesirup, VollMILCHpulver, pflanzliches Fett (Kokosnuss), brauner Zuckersirup, MILCHeiweiß, Vitamin A, WEIZENGLUTEN, Farbstoff (E150c, E160a(iii)), Säureregulator (E330), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401, E406), Aroma, natürliches Aroma, Stabilisator (E516, E953), Enzyme (Amylasen, Xylanasen, Cellulasen).

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

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, El, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke (E1414), Zimt (0,6%), Süßmolkenpulver (MILCH), Glukosesirup, VollMILCHpulver, pflanzliches Fett (Kokosnuss), brauner Zuckersirup, MILCHeiweiß, Vitamin A, WEIZENGLUTEN, Farbstoff (E150c, E160a(iii)), Säureregulator (E330), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401, E406), Aroma, natürliches Aroma, Stabilisator (E516, E953).

4. Spurenallergene:

Kann Spuren von SOJA und SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 18% Zimtfüllung (0,5% Zimt)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

Stabilisator (E516, E953), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401, E406), Säureregulator (E330), Konservierungsmittel (E202), Farbstoff (E150c, E160a(iii)).

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:

(zur losen Abgabe)

Enthält WEIZEN, EI, MILCH und MILCHerzeugnisse. Kann Spuren von SOJABOHNEN und SCHALENFRÜCHTE enthalten. Mit Farbstoff und Konservierungsstoff.

Berechnung

Angaben pro 100g Angaben pro Portion von g: 35,7 (bitte Stückgewicht 9. Nährwert-1665 kJ 400kcal 594 kJ 143kcal fertig gebacken) Energie (kJ / kcal): angaben: Fett (g): 27,3 9,7 (fertig gebacken) davon gesättigte Fettsäuren (g): 4,0 11,2 33,1 11,8 Kohlenhydrate (g): automat. Berechnung davon Zucker (g): 3,7 10,4 0,4 Ballaststoffe (g) 1,1 5,0 1,8 Eiweiß (g): Salz (g): 0,36 1,0

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8 Freigabe: PG/28.12.2020 Seite 1 von 5

Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)



Art.-Nr: 4831 Versionsdatum: 30.03.2022 Seite:

10. Zubereitungsanleitung:		en: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. rkung: mit ein wenig Dampf backen.	
	2.0 0.20	g	
	Die genauen Backzeiten und Backtem	peraturen hängen vom JEWEILIGEN OFEN ab. Nach dem	-
	Auftauen NICHT wieder einfrieren. Na	ach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder	
	GUT VERSCHLIEßEN, ur	m Austrockung und Gefrierbrand zu vermeiden. 11. Produktbild (fertig gebacken)	L
Mit Schwaden backen?	ja 🗸 nein	11. Froduktbild (tertig gebacker)	
Temperatur Stikkenofen (°C):	210		
Temperatur Heißluftofen (°C):	190		
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	14-17	(C)	
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	14-17		
Blechbelegung: - (Stück) - 60x40			
(Stück) 60x40 Backprogramm:	60x60 80x60		
12. Verpackung / Palettensch Menge je Karton:		Bei Untereinheiten - Anzahl: 5 x 24 Art der Untereinheit (Beutel, Tray) Beutel	Stück
Verpackung: Karton Gewicht:	813 g	Material: Karton	1
o mone	<u> </u>	Außenmaße: 396 x 296 x 150 Stärke 4300	mm µm
Beutel/Tray Gewicht:	g	Material: LDPE Außenmaße: 520 x 350 x 1 Stärke 45	mm µm
Nettogewicht je Karton:	5,04 kg	Bruttogewicht je Karton: 5,948]kg
Anzahl Kartons pro Lage: Anzahl Kartons pro Palette: Palettenhöhe (inkl.Palette)	8 Stück 88 Stück 1800 mm (max. 1950mi	Anzahl Lagen pro Palette: Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): 523	Stück kg
GTIN-Code Transit (nur für intern):	4020691648318	Zwischenlagen:	mm insgesamt
GTIN-Code Karton: GTIN-Code Stück:	4020691148313	keine vorhanden	kg insgesamt
Endverbraucherverpackungen:	Angabe der Gewichte Verpackungs	materialien zur Ermittlung der Lizensierungsgebührer	(einschließlich
Etikett, Verschluss, Stretchfolie)	:		•
Gesamtgewicht Papier, P	appe, Karton (in g): 71544	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	8360
Garantierte Res Nach dem Aufta	ab Produktion, mind18°C: stlaufzeit DEH-Lager, mind18°C: auen, bei Raumtemperatur: ken, bei Raumtemperatur:	365 Tage 120 Tage 0 Tag(e) 1 Tag(e)	
Besondere Hinweise zur Lagerung	nach dem Backen:		1
(falls notwendig; z. B. Lagerung bei ma	ax. 7°C)	-]
14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen		

14.	Stuc	kgewı	cht,	Gro	se:
-----	------	-------	------	-----	-----

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

Toleranzen				
Untergrenze	Mittel	Obergrenze		
41,0	42,0	43,0		
7,4	7,6	7,7		
-	-	-		
34.9	35.7	36.6		

	Unterg
Länge (cm):	5,0
Breite (cm):	4,
Höhe (cm):	1,8
Durchmesser (cm):	-

im Anlieferzustand		fertig gebacken			
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
5,0	5,5	6,0	-	-	-
4,5	5,0	5,5	-	-	-
1,8	2,0	2,2	-	-	-
-	-	-	-	-	-



ArtNr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	3
Seite:	30.03.2022

15. Produktbeschreibung (bit	te ankreuzen)					
Halb-/ vorgebackenes Produkt	. ✓ v	rorgegartes Produkt				
ungegartes Produkt (roh/backf	fertig) fe	ertig gebackenes Produkt	ferti	g gebackenes Pr	rodukt mit nicht durcherhitzter Füllung	
16. Sensorische Merkmale						
im Anlieferungszustand						
sußere Beschaffenheit: Elfenbeinfarben, braun						
Innere Beschaffenheit: Geruch und Geschmack:				nbeinfarben		
Geruch und Geschmack.			na	ach Zimt		
fertig gebacken						
Äußere Beschaffenheit: Innere Beschaffenheit:			Brau	n, knusprig		
Geruch und Geschmack:			nach Zi	Braun mt, saftig, süß		
Können bspw. Olivensteine, Kir	rschkerne etc	oder Teile davon im Pro			?	
	ja, und zwar:		ouditi o			
		T. (170 O C 184)				
Wenn ja, bitte auf dem Etikett e		Trotz größter Sorgfalt können	vereinzelt	XXX oder Teile d	avon enthalten sein.	
17. Allergenmanagement (bitt	te ankreuzen)					
Kategorie				It. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)	
Clutenhaltiges Cetreide, d.h. W	Veizen (einsch	I. Dinkel. Khorasan-Wei	zen)	7		
, Roggen, Gerste, Hafer, Kamu	•			wenn ja, wel	che: Weizen	
hergestellte Erzeugnisse				weriii ja, wei	one. Weizen	
					I C	
Milch und daraus hergestellte E	Erzeugnisse (e	inschließlich Laktose)		V		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse				/		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse						
Krebstiere und daraus hergeste	ellte Erzeugnis	se				
Sojabohnen und daraus herges	stellte Erzeugn	isse			V	
Erdnüsse und daraus hergeste						
Schalenfrüchte wie Mandel, Queer		· ·	⊋-,		✓	
Cashewnuss, Walnuss, Pistazie ur	nd daraus nerge	stelite Erzeugnisse	İ	wenn ja, wel	che:	
Sesamsamen und daraus herg	estellte Erzeuç	gnisse				
Sellerie und daraus hergestellte	Erzeugnisse (e	inschließlich Selleriesalz	2)			
Senf und daraus hergestellte E	rzeugnisse					
Schwefeldioxid und Sulfite dere	en Gehalt 10m	g/kg bzw. 10ml/l überste	eigen			
Lupine und daraus hergestellte						
Weichtiere und daraus hergest Tintenfische etc.)	ellte Erzeugnis	sse (d.h.Muscheln,				
Tinternisone etc.)						
18. Rückverfolgbarkeit (bille a	ankreuzen)					
Artikelnummer	HD 📙	Chargennummer			and a face	
		Aufschlüsselung Charg	ge anna	and eines Bei	spieis:	
		automatisch	n generie	erter Produktio	nscode, 7-stellig, z.B. 1234567	



Spezifikation

ArtNr:	4831	
Versionsdatum:	30.03.2022	
Seite:		4

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen				Nein	Welches Bio Siegel?
Bio-Zertifizierung?				V	×
	Öko-Kontı				
Für vegane* Ernährung geeignet?		V			
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)					Siegel?
Halal-Zertifizierung?		√			
Für muslime Ernährung geeignet? (enthält ke Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewor keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Arome Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und kein	V		Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?		
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Ti		romen)?		V	0
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Bla	auer Engel, FSC)		7		Zertifikats- nummer
Wenn ja, wie 🖺		FS	C		WB-COC-001087
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwende	Vie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?				
Sind die Verpackungen wiederverwertbar? *Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen u			< >		
entsprechen, <u>nicht</u> entgegen, wenn und soweit () tro sind.		rungen bei Einnaitt	ang der gaterri	erstellungspraxis techi	ison divermelubal
entsprechen, <u>nicht</u> entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra		Nein	wenn ja	, nach welcher	
entsprechen, <u>nicht</u> entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das	agen)		wenn ja		
entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	agen) ✓ Ja ✓ SG	□ Nein	wenn ja Methode (R gar nicht	, nach welcher ohstoff bezogen)?	
entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	agen) ✓ Ja ✓ SG	□ Nein	wenn ja Methode (R gar nicht ernöl inkl. De wenn ja	, nach welcher ohstoff bezogen)?	
entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	agen) ✓ Ja ✓ SG	□ Nein □ B&C [Menge Palmke	wenn ja Methode (R gar nicht ernöl inkl. De wenn ja	n, nach welcher cohstoff bezogen)? erivate (in %):	
entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): Enthaltener Kakao zertifiziert?	Ja SG MB 19,90% Ja SG MB	□ Nein □ B&C [Menge Palmke	wenn ja Methode (R gar nicht ernöl inkl. De wenn ja Methode (R	erivate (in %): n nach welcher erivate (in %): n nach welcher ohstoff bezogen)? Anteil Kakao	0,00%
entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): Enthaltener Kakao zertifiziert? wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell? Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wer	Ja SG MB 19,90% Ja SG MB	□ Nein □ B&C [Menge Palmke □ Nein □ B&C [wenn ja Methode (R gar nicht ernöl inkl. De wenn ja Methode (R	erivate (in %): n nach welcher erivate (in %): n nach welcher ohstoff bezogen)? Anteil Kakao	
entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit () trosind. 20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintra Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert? Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden? Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %): Enthaltener Kakao zertifiziert? wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell? Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wer	Ja SG MB 19,90% Ja SG MB	□ Nein □ B&C [Menge Palmke □ Nein □ B&C [alten sind)	wenn ja Methode (R gar nicht ernöl inkl. De wenn ja Methode (R gar nicht	erivate (in %): n nach welcher erivate (in %): n nach welcher ohstoff bezogen)? Anteil Kakao	0,00% Anteil Ei (in %):

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.

Version: Dok.-Nr. L 0 013 8 Freigabe: PG/28.12.2020



ArtNr:	4831		
date of version;	30,03,2022		
Page	5		

E1. Product n	ame:	Mix mini Dani						
	Art. nr. customer:							
(can be added by E2. Name of t (according	· ·	Leavened Deep frozen -						
E3a. List of in (as delivered (in descending order):	WHEAT flour, very potassium iodate; syrup, whole MILL A, WHEAT GLUT (E300), emulsifier (E516, E953), er						
E3b. List of in (ready-baked (in descending order):	WHEAT flour, v potassium ioda glucose syrup, MILK proteins, regulator (E330 (E401, E406), fi						
E4. Trace alle			e of SOYBEANS an	3010015,000015				
(besides allergens	given in ingredient list,	these can be inside	e of the product in tr					
(values are taken			per 100g	values per p		35,7		
E9. Nutritio- nal values:	energy (kJ / kcal): fat (g):	1665 kJ 27,3	400kcal	594 kJ 9.7	143kcal	aration advice:		
(ready-baked)	of which saturates (g): carbohydrate (g): of which sugars (g): fibre (g)	11,2 33,1 10,4	11,2 33,1 calculated 10,4 automati- 23,7 24,0 Put the swirls on a baking sheet w Convection oven: Preheat the oven bake for ca. 14-17 m Rack oven: Preheat the oven up to					
	protein (g):	5,0 1,0	,	1,8 0,4	Bake with st	eam?	s no	
	salt (g): es and temperatures de once defrosted. After ta the bag afterwards to	pend on the OVEN	ts out of the inner ba	Do	convection over	en temperature (°C): ack oven (minutes): oven time (minutes):	190 14-17 14-17	
					CONVECTION	ven une (minates).		
E12. packagii	ng/pallet scheme: amount/carton:		mainly from page 2) pieces		ub-unit - number: t (bag, tray)	5 x 24 bag	pleces	
carton	weight:	813	g	er dimensions:	1	50	mm	
bag/tray	weight	19	g oute	material. er dimensions:			mm	
net weight per	carton:	5,04	kg		ht per carton:	5,948	kg	
number of carto number of carto pallet height (inc	ns per pallet:	8 88 1800	Stück Stück mm (max. 1950m	number of layo weigth of whole p m!!)		11 523	Stück kg	
GTIN Code Trai GTIN Code box GTIN Code pied			01648318 01148313 0	1 _	interlayers: no interlayers		mm overall kg overall	
E13. BBD: (values are laken mainly from page 2)	BBD overall, from p Guaranteed remaining After defrosting, at r After baking, at room	term DEH-storage oom temperatur	e, min18°C:	365 120 0 1	days days day(s) day(s)			
	ation concerning storag storage at max. 7°C)	e after baking						
Version	: DokNr. L 0 013 8		Freigabe: PG/28 12 2	020	Seite 5 von 5			