

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

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel: 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), Apfel (16%), Zucker, Ei, 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, Ei, 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

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

Kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTE enthalten.

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 Portion von g:		35,7
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1323 kJ	317kcal	472 kJ	113kcal	<small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken)</small> <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	19,8		7,1		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,0		2,9		
	Kohlenhydrate (g):	30,2		10,8		
	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 die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						Berechnung

10. Zubereitungsanleitung: Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig 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

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: 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:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	71544	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	8360
---	-------	----------------------------------	------

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):	41,0	42,0	43,0
davon Füllung (in g):	10,7	10,9	11,2
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	34,9	35,7	36,6

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	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):	-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit: Elfenbeinfarben
 Innere Beschaffenheit: Elfenbeinfarben
 Geruch und Geschmack: nach Apfel

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit: Plunderteigkronen, gefüllt mit Apfel
 Innere Beschaffenheit: Plunderteigkronen, gefüllt mit Apfel
 Geruch und Geschmack: nach Apfel

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Almonds</u>
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-Kontrollstellennummer:			
Für vegane* Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimische Ernährung geeignet? (enthält keine Zutaten oder Erzeugnisse aus Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewonnen aus Schwein, kein Fleisch, und keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Aromen; Bei der Produktion werden keine Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine alkohol.Reinigungsmittel verwendet)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
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"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	13,80%	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 %)		0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)				Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Nein		

21. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, der LMIV, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Eingesetzte Enzyme sind ebenso GVO frei. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Specification

Art.-Nr:	4831
date of version:	30.03.2022
Page	5

E1. Product name: Mini Plundersinfonie 42g, vorgegart (Zimtschnecke, Pecan Plunder, 3 Sorter)

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 apple filling, deepfrozen
 Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (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 ingredients: (ready-baked):
 (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 allergens:
 (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)
 May contain traces of EGG, SOYBEANS and NUTS.

(values are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		35,7
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1323 kJ	317kcal	472 kJ	113kcal	E10: preparation advice: Put the swirls on a baking sheet with baking paper. Convection oven: Preheat the oven up to 190°C and bake for ca. 14-17 min. Deck oven: Preheat the oven up to 210°C and bake for ca. 14-17 min. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 210 convection oven temperature (°C): 190 rack oven (minutes): 14-17 convection oven time (minutes): 14-17
	fat (g):	19,8	calculated automatically	7,1		
	of which saturates (g):	8,0		2,9		
	carbohydrate (g):	30,2		10,8		
	of which sugars (g):	11,7		4,2		
	fibre (g):	1,1		0,4		
	protein (g):	4,0		1,4		
	salt (g):	0,5		0,2		
	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.					

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

amount/carton: 120 pieces in case of sub-unit - number: 5 x 24 pieces
 type of sub-unit (bag, tray...): bag

packaging:
carton weight: 813 g material: cardboard
 outer dimensions: 396 x 296 x 150 mm
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: 5,853 kg

number of cartons per layer: 8 Stück number of layers per pallet: 11 Stück
 number of cartons per pallet: 88 Stück weight of whole pallet (excl. pal.): 515 kg
 pallet height (incl. Palette): 1800 mm (max. 1950mm!!)

GTIN Code Transit (only internal use): 4020691648318 interlayers: 0 mm overall
 GTIN Code box: 4020691148313 no interlayers 0 kg overall
 GTIN Code piece: 0

E13. BBD: BBD overall, from production on, min. -18°C: 365 days
 (values are taken mainly from page 2)
 Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C: 120 days
 After defrosting, at room temperature: 0 day(s)
 After baking, at room temperature: 1 day(s)

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

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

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (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
(Anlieferungszustand):
(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 pro 100g		Angaben pro Portion von g:		35,7
9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Energie (kJ / kcal):	1386 kJ	333kcal	495 kJ	119kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	Fett (g):	21,4		7,6	} automat. Berechnung	
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,6		3,1		
	Kohlenhydrate (g):	30,1		10,7		
	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		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						Berechnung



10. Zubereitungsanleitung: Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig 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

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück
 Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:
 Außenmaße: mm
 Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:
 Außenmaße: mm
 Stärke: µm

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen: mm insgesamt

GTIN-Code Karton:

keine vorhanden kg insgesamt

GTIN-Code Stück:

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="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:

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	36,6

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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	-	-	-
-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben mit Himbeer
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben mit Himbeer
Geruch und Geschmack:	nach Himbeer

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Plunderteigkronen, gefüllt mit Himbeere
Innere Beschaffenheit:	Plunderteigkronen, gefüllt mit Himbeere
Geruch und Geschmack:	nach Himbeer, saftig, süß

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein ja, und zwar: _____

Wenn ja, bitte auf dem Etikett ergänzen: **Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt XXX oder Teile davon enthalten sein.**

17. Allergenmanagement (bitte ankreuzen)

Kategorie	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasan-Weizen...), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Mandeln</u>
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, Tintentische 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"/>	
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 [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
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"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	13,80%	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 %)		0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)				Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Nein		

21. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, der LMIV, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Eingesetzte Enzyme sind ebenso GVO frei. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten. Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org) für die jeweilige Lebensmittelgruppe.





D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Specification

Art.-Nr:	4831
date of version:	30.03.2022
Page	5

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)

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)

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

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:

(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:	35,7
E9. Nutritional values: energy (kJ / kcal):	1386 kJ / 333kcal	495 kJ / 119kcal	
fat (g):	21,4	7,6	E10: preparation advice: Put the swirls on a baking sheet with baking paper. Convection oven: Preheat the oven up to 190°C and bake for ca. 14-17 min. Deck oven: Preheat the oven up to 210°C and bake for ca. 14-17 min. Bake with steam? <input checked="" type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 210 convection oven temperature (°C): 190 rack oven (minutes): 14-17 convection oven time (minutes): 14-17
of which saturates (g):	8,6	3,1	
carbohydrate (g):	30,1	10,7	
of which sugars (g):	10,4	3,7	
fibre (g):	1,3	0,5	
protein (g):	4,3	1,5	
salt (g):	0,5	0,2	
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.	calculated automatically		

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): interlayers: mm overall

GTIN Code box: no interlayers kg overall

GTIN Code piece:

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)

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

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (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
(Anlieferungszustand):
(in absteigender Reihenfolge)

Wasser, WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, Ei, 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, Ei, 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 pro 100g		Angaben pro Portion von g:		35,7
9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Energie (kJ / kcal):	1344 kJ	333kcal	480 kJ	119kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	Fett (g):	21,3		7,6	} <i>automat. Berechnung</i>	
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,2		2,9		
	Kohlenhydrate (g):	28,0		10,0		
	davon Zucker (g):	8,8		3,1		
	Ballaststoffe (g):	1,1		0,4		
	Eiweiß (g):	4,3		1,5		
	Salz (g):	0,40		0,14		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						Berechnung

10. Zubereitungsanleitung: Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig 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):

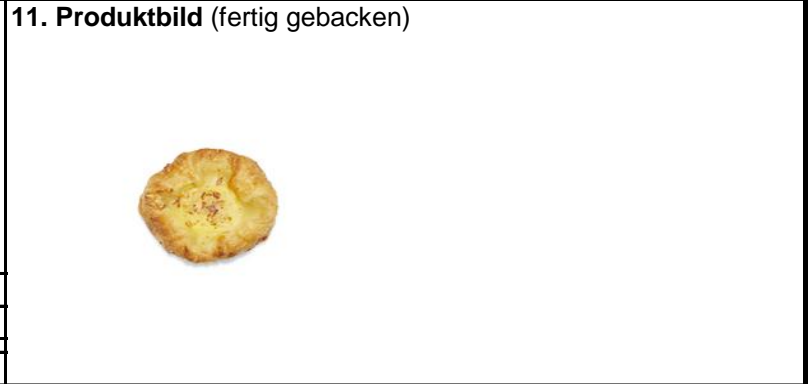
Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung:

(Stück)

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: 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:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):	71544	Gesamtgewicht Kunststoff (in g):	8360
---	-------	----------------------------------	------

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):	41,0	42,0	43,0
davon Füllung (in g):	10,3	10,5	10,8
davon Dekor (in g):	0,8	0,8	0,9
Ausbackgewicht (in g):	34,9	35,7	36,6

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	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):	-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	nach Kalkkrem

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Plunderteigkronen, gefüllt mit Kalkkrem
Innere Beschaffenheit:	Plunderteigkronen, gefüllt mit Kalkkrem
Geruch und Geschmack:	nach Kalkkrem, saftig, süß

Können bspw. Olivensteine, Kirschkern 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Mandeln, Haselnüsse</u>
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-Kontrollstellennummer:	
Für vegane* Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimische Ernährung geeignet? (enthält keine Zutaten oder Erzeugnisse aus Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewonnen aus Schwein, kein Fleisch, und keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Aromen; Bei der Produktion werden keine Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine alkohol.Reinigungsmittel verwendet)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
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"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	13,50%	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 %)		0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)				Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Nein		

21. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, der LMIV, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Eingesetzte Enzyme sind ebenso GVO frei. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten. 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 are taken from page 1)		values per 100g	values per portion of g:	35,7	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1344 kJ	333kcal	480 kJ	119kcal
	fat (g):	21,3	calculated automatically	7,6	E10: preparation advice: Put the crowns on a baking sheet with baking paper. Convection oven: Preheat the oven up to 190°C and bake for ca. 14-17 min. Rack oven: Preheat the oven up to 210°C and bake for ca. 14-17 min. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 210 convection oven temperature (°C): 190 rack oven (minutes): 14-17 convection oven time (minutes): 14-17
	of which saturates (g):	8,2		2,9	
	carbohydrate (g):	28,0		10,0	
	of which sugars (g):	8,8		3,1	
	fibro (g):	1,1		0,4	
	protein (g):	4,3		1,5	
	salt (g):	0,4		0,1	
Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED. Do NOT REFREEZE once defrosted. After taking some products out of the inner bag, please CLOSE the bag afterwards to avoid humidity loss and freezer burn.					

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

amount/carton: 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): interlayers: mm overall
 GTIN Code box: no interlayers kg overall
 GTIN Code piece

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)

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

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (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, Ei, 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):
(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, Ei, 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)

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		35,7 (bitte Stückgewicht fertig gebacken)
	1386 kJ	333kcal	495 kJ	119kcal	
Energie (kJ / kcal):	1386 kJ	333kcal	495 kJ	119kcal	} <i>automat. Berechnung</i>
Fett (g):	21,4		7,6		
davon gesättigte Fettsäuren (g):	8,6		3,1		
Kohlenhydrate (g):	30,1		10,7		
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		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)					Berechnung



10. Zubereitungsanleitung: Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig 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)

Backprogramm:



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:

Außenmaße: mm

Stärke: 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:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt

keine vorhanden kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g): Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

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):	41,0	42,0	43,0
davon Füllung (in g):	7,4	7,6	7,7
davon Dekor (in g):	-	-	-
Ausbackgewicht (in g):	34,9	35,7	36,6

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

	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):	-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben mit Pekannüsse
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben mit Pekannüsse
Geruch und Geschmack:	nach Ahornsirup, Pekannüsse; saftig, süß

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Plunderteigm gefüllt mit Ahornfüllung und Pekannüsse
Innere Beschaffenheit:	Plunderteigm gefüllt mit Ahornfüllung und Pekannüsse
Geruch und Geschmack:	nach Ahornsirup, Pekannüsse; saftig, süß

Können bspw. Olivensteine, Kirschkerne etc. oder Teile davon im Produkt enthalten sein?

- nein ja, und zwar: _____

Wenn ja, bitte auf dem Etikett ergänzen: **Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt XXX oder Teile davon enthalten sein.**

17. Allergenmanagement (bitte ankreuzen)

Kategorie	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasan-Weizen...), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: Weizen
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> wenn ja, welche: Pecannüsse
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-Kontrollstellennummer:			
Für vegane* Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische* Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Siegel?
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimische Ernährung geeignet? (enthält keine Zutaten oder Erzeugnisse aus Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewonnen aus Schwein, kein Fleisch, und keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Aromen; Bei der Produktion werden keine Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine alkohol.Reinigungsmittel verwendet)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
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"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	17,90%	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 %)		0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)				Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung		3,90%
<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		

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.



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Specification

Art.-Nr:	4831
date of version:	16.03.2022
Page	5

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)

WHEAT flour, vegetable oil (palm, rapeseed), water, sugar, EGG, PECAN NUTS (3%), 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, enzymes (amylase, xylanase, cellulase)

E3b. List of ingredients:
(ready-baked):
 (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 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:	35,7		
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1386 kJ	333kcal	495 kJ	119kcal	
	fat (g):	21,4	calculated automatically	7,6	E10: preparation advice: Put the plaits on a baking sheet with baking paper. Convection oven: Preheat the oven up to 190°C and bake for ca. 14-17 min. Rack oven: Preheat the oven up to 210°C and bake for ca. 14-17 min.	
	of which saturates (g):	8,6		3,1		
	carbohydrate (g):	30,1		10,7		
	of which sugars (g):	10,4		3,7		
	fibre (g):	1,3		0,5		
	protein (g):	4,3		1,5		
	salt (g):	0,5		0,2		
	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 type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no		
				rack oven temperature (°C): 210		
				convection oven temperature (°C): 190		
				rack oven (minutes): 14-17		
				convection oven time (minutes): 14-17		

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): interlayers: mm overall

GTIN Code box: no interlayers kg overall

GTIN Code piece

E13. BBD:

BBD overall, from production on, min. -18°C:	365	days
(values are taken mainly from page 2) Guaranteed remaining term DEH-storage, min. -18°C:	120	days
After defrosting, at room temperature:	0	day(s)
After baking, at room temperature:	1	day(s)

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



D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Spezifikation

Art.-Nr:	4831
Versionsdatum:	30.03.2022
Seite:	1

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

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

2. Bezeichnung des Lebensmittel(s) (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, Ei, 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, Ei, 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: 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
9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal):	1665 kJ	400kcal	594 kJ	143kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken) } <i>automat. Berechnung</i>
	Fett (g):	27,3		9,7		
	davon gesättigte Fettsäuren (g):	11,2		4,0		
	Kohlenhydrate (g):	33,1		11,8		
	davon Zucker (g):	10,4		3,7		
	Ballaststoffe (g)	1,1		0,4		
	Eiweiß (g):	5,0		1,8		
	Salz (g):	1,0		0,36		
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)						Berechnung

10. Zubereitungsanleitung: Nicht auftauen. Backen: Heissluftofen: 14-17 min. 190°C / Konventioneller Ofen: 14-17 min. 210°C. Bermerkung: mit ein wenig 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

Backprogramm:

11. Produktbild (fertig gebacken)



12. Verpackung / Palettschema:

Menge je Karton: Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl: Stück
 Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

Verpackung:

Karton Gewicht: g

Material:
 Außenmaße: mm
 Stärke: µm

Beutel/Tray Gewicht: g

Material:
 Außenmaße: mm
 Stärke: µm

Nettogewicht je Karton: kg

Bruttogewicht je Karton: kg

Anzahl Kartons pro Lage: Stück

Anzahl Lagen pro Palette: Stück

Anzahl Kartons pro Palette: Stück

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

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

GTIN-Code Transit (nur für intern):

GTIN-Code Karton:

GTIN-Code Stück:

Zwischenlagen: mm insgesamt
 keine vorhanden kg insgesamt

Endverbraucherpackungen: Angabe der Gewichte Verpackungsmaterialien zur Ermittlung der Lizenzierungsgebühren (einschließlich Etikett, Verschluss, Stretchfolie...):

Gesamtgewicht Papier, Pappe, Karton (in g):

Gesamtgewicht Kunststoff (in g):

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:

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

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

Länge (cm):
 Breite (cm):
 Höhe (cm):
 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	-	-	-
-	-	-	-	-	-

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben, braun
Innere Beschaffenheit:	Elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack:	nach Zimt

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	Braun, knusprig
Innere Beschaffenheit:	Braun
Geruch und Geschmack:	nach Zimt, saftig, süß

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 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:
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"/>	
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 [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
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"/>	

*Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen (...) entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit (...) trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input checked="" type="checkbox"/> SG	<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> B&C	<input type="checkbox"/> gar nicht
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	19,90%	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 %)		0,00%
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)				Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input checked="" type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung		4,20%
<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		

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.





D. Lnrup-Haselbach GmbH & Co. KG
 Produktion & Vertrieb von TK-Backwaren
 Alte Geer 8 • 58285 Gevelsberg
 T: 02332 75 76 0
 info@deh.de • www.deh.de

Specification

Art.-Nr:	4831
date of version:	30.03.2022
Page	5

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 are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		35,7
E9. Nutritional values:	energy (kJ / kcal):	1665 kJ	400kcal	594 kJ	143kcal	E10: preparation advice: Put the swirls on a baking sheet with baking paper. Convection oven: Preheat the oven up to 190°C and bake for ca. 14-17 min. Rack oven: Preheat the oven up to 210°C and bake for ca. 14-17 min. Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input checked="" type="checkbox"/> no rack oven temperature (°C): 210 convection oven temperature (°C): 190 rack oven (minutes): 14-17 convection oven time (minutes): 14-17
	fat (g):	27,3	calculated automatically	9,7		
	of which saturates (g):	11,2		4,0		
	carbohydrate (g):	33,1		11,8		
	of which sugars (g):	10,4		3,7		
	fibre (g):	1,1		0,4		
	protein (g):	5,0		1,8		
	salt (g):	1,0		0,4		
Exact baking times and temperatures depend on the OVEN USED. Do NOT REFREEZE once defrosted. After taking some products out of the inner bag, please CLOSE the bag afterwards to avoid humidity loss and freezer burn.						

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

amount/carton: 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): interlayers: mm overall

GTIN Code box: no interlayers kg overall

GTIN Code piece

E13. BBD:

(values are taken mainly from page 2)

BBD overall, from production on, min. -18°C: days

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)