



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:	8154
Versionsdat	09.02.2023
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: DONUT MIT CREMEFÜLLUNG VANILLEGESCHMACK 70g, fertig gebacken

Kundenartikelnummer: **Zolltarifnummer:** 19059070
(vom DEH-Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

2. Bezeichnung des Lebensmittelmittels (gem. EU VO 1169/2011): Siedegebäck mit 30% Cremefüllung mit Vanillegeschmack, tiefgefroren
 Tiefgefroren -18°C

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

Teig: WEIZENmehl, Wasser, Palmfett, Zucker, Sonnenblumenöl, Hefe, Dextrose, SOJAmehl, MOLKENpulver (MILCH), Backtriebmittel (E450, E500), Salz, Emulgator (E471, E481), MagerMILCHpulver, Farbstoff (E160a), Mehlbehandlungsmittel (E300), natürliches Aroma.
 Füllung 30%: Wasser, Glukosesirup, Zucker, Palmfett, modifizierte Stärke, WEIZENSTÄRKE, MagerMILCHpulver, Emulgator (E473), Salz, Säuerungsmittel (E330), Konservierungsstoff (E202), Verdickungsmittel (E415), natürliches Aroma, Farbstoff (E160a). Überzug 7,1%: Zucker.

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

siehe 3a

4. Spurenallergene: Kann Spuren von EIERN, SENF und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein...)

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV: 30% Cremefüllung mit Vanillegeschmack
(Anlieferzustand)

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses: 100% Weizenmehl

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:
 Emulgatoren: E471, E481, E473. Farbstoffe: E160a. Backtriebmittel: E450, E500. Mehlbehandlungsmittel: E300. Säuerungsmittel: E330. Modifizierte Stärke. Verdickungsmittel: E415 Konservierungsstoff: E202

8. Deklarationspflichtige Allergene: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (-erzeugnisse) und SOJA (-erzeugnisse). Mit Farbstoffen. Kann Spuren von EIERN, SENF und SCHALENFRÜCHTEN enthalten. Mit Konservierungsstoff.
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben:	Angaben pro 100g (TK)		Angaben pro 100g (fertig geb.)		Angaben pro Portion von g:		70	
	1564 kJ	375kcal	1564 kJ	375kcal	1095 kJ	263kcal	(bitte Stückgewicht fertig gebacken)	
Energie (kJ / kcal):	1564 kJ	375kcal	1564 kJ	375kcal	1095 kJ	263kcal	} automat. Berechnung	
Fett (g):	23,0		23,0		16,1			
davon ges. Fettsäuren (g):	10,0		10,0		7,0			
davon einfach unges. Fettsäuren (g):	12,2		12,2		8,5			
Kohlenhydrate (g):	36,0		36,0		25,2			
davon Zucker (g):	18,0		18,0		12,6			
Ballaststoffe (g)	1,3		1,3		0,9			
Eiweiß (g):	5,8		5,8		4,1			
Salz (g):	1,1		1,1		0,8			
organische Säure (ml):	0,00		0,00		0,0			
Poly valenter Alkohol (ml):	0,00		0,00		0,0			
Ethylalkohol (ml):	0,00		0,00		0,0			
Stärke (g):	18,0		18,0		12,6			
Woher stammen die o.g. Werte? (Analyse des Produktes oder Literaturwerte)								Literatur

10. Zubereitungsanleitung:	Bei Raumtemperatur für 20-30 Minuten auftauen lassen.	
	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?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	11a. Produktbild (TK-Zustand)
Temperatur Stikkenofen (°C):	<input type="text"/>	
Temperatur Heißluftofen (°C):	<input type="text"/>	
Backzeit Stikkenofen (Minuten):	<input type="text"/>	
Backzeit Heißluftofen (Minuten):	<input type="text"/>	
Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	11b. Produktbild (fertig gebacken) 
	60x40 60x60 80x60	
DEH-Backprogramm:	<input type="text"/>	

12. Verpackung / Palettschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="36"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="-"/> Stück
Verpackung: Karton	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="-"/>
Gewicht: <input type="text" value="264"/> g	Material: Wellpappe
Beutel/Tray	Außenmaße: 400 x 290 x 119 mm
	Stärke: <input type="text" value="3940"/> µm
Gewicht: <input type="text" value="21"/> g	Material: HDPE
	Außenmaße: 420 x 170 x 630 mm
Zus. Inhalt (Beutel, Spitztüten, Salzdeko etc.)	Stärke: <input type="text" value="16"/> µm
	Material: -
Gewicht: <input type="text" value=""/> g	Außenmaße: <input type="text" value=""/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="2,52"/> kg	Stärke: <input type="text" value=""/> µm
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="2,81"/> kg
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="120"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="15"/> Stück
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1935"/> mm (max. 1950mm!!)	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="337"/> kg
GTIN-Code Transit (nur für intern): <input type="text" value=""/>	Zwischenlagen: <input type="text" value=""/> mm insgesamt
GTIN-Code Karton: <input type="text" value="4020691181549"/>	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text" value=""/> kg insgesamt
GTIN-Code Stück: <input type="text" value=""/>	
Foto versandfertige Palette:	Foto Karton:

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

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

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="180"/> Tage
	Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="2"/> Tag(e)
	Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:	<input type="text" value="-"/> 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):	<input type="text" value="63,0"/>	<input type="text" value="70,0"/>	<input type="text" value="77,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
davon Dekor (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Ausbackgewicht (in g):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!		
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Breite (cm):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Höhe (cm):	<input type="text" value="2,9"/>	<input type="text" value="3,3"/>	<input type="text" value="3,7"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="8,8"/>	<input type="text" value="9,5"/>	<input type="text" value="10,2"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



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:	8154
Versionsdatum:	09.02.2023
Seite:	3

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- vorgebacken / par-baked
 vorgegart / pre-proofed
 fertig gebacken / fully baked
 backfertig / ready to bake
 Teigling / dough piece
 gegart / baked

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

rundes Fettgebäck mit Zucker
elfenbeinfarben
Geruch und Geschmack nach Vanille

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

- nein
 ja, und zwar: _____

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

17. Allergenmanagement (bitte ankreuzen)

Kategorie	It. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich (in Spuren)
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen (einschl. Dinkel, Khorasan-Weizen...), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> wenn ja, welche: <u>Haselnüsse, 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 checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

18. Rückverfolgbarkeit (bitte ankreuzen)

Artikelnummer
 MHD
 Chargennummer

Aufschlüsselung Charge anhand eines Beispiels:

L-6203021-15

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"/>	
Clean Label? (frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für muslimische Ernährung geeignet? (enthält keine Zutaten oder Erzeugnisse aus Schwein, einschließlich Gelatine und L-Cystein gewonnen aus Schwein, kein Fleisch, und keinen Alkohol, einschließlich Trägerstoffe von Aromen; Bei der Produktion werden keine Schmierfette auf tierischer Basis eingesetzt, und keine alkohol.Reinigungsmittel verwendet)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Auf Stein gebacken?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind die Verpackungen zertifiziert? (z.B. Blauer Engel, FSC)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zertifikatsnummer
Wenn ja, wie :	FSC		AEN-COC-000089
Wie viel % Recyclingmaterial wird verwendet?	100%		
Sind die Verpackungen wiederverwertbar?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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)?	RSPO
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 %):	13,1		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	2

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

Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)		Anteil Ei (in %):
<input type="checkbox"/> ökologisch	<input type="checkbox"/> Freilandhaltung	<input type="checkbox"/> Bodenhaltung
<input type="checkbox"/> Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/> Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	
KAT-Zertifizierung? (oder vergleichbare Zertifizierung)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Europäische Masthuhn-Initiative	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

21. Export:

Gesundheitszeugnis für Artikel anforderbar?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
---	-----------------------------	-------------------------------

22. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

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

E1. Product name:

Art. nr. customer: _____ **customs tariff number:**

(can be added by customer itself)

E2. Name of the food

(according to EU VO 1169/2011):

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

Dough: WHEAT starch, water, palm fat, sugar, sunflower oil, yeast, dextrose, SOYA flour, MILK whey powder, raising agent(E450, E500), salt, emulsifier (E471, E481), skimmed MILK powder, colour (E160a), flour treatment agent (E300), natural flavouring.
 Filling 30%: water, glucose syrup, sugar, vegetable fat, modified starch, WHEAT starch, skimmed MILK powder, emulsifier (E473), salt, acid (E330), preservative (E202), thickener (E415), natural flavouring, colour (E160a). Topping 7,1%: sugar.

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

see 3a

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

May contain traces of: EGG, MUSTARD and other NUTS.

(values are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		70	
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1564 kJ	375kcal	1095 kJ	263kcal	E10: preparation advice: Defrost 30 minutes at room temperature.	
	fat (g):	23,0	calculated automati- cally	16,1	E10: preparation advice: Defrost 30 minutes at room temperature.		
	of which saturates (g):	10,0		7,0			
	carbohydrate (g):	36,0		25,2			
	of which sugars (g):	18,0		12,6			
	fibre (g)	1,3		0,9			
	protein (g):	5,8		4,1			
salt (g):	1,1	0,8					
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 type="checkbox"/> no	
				rack oven temperature (°C):	0		
				convection oven temperature (°C):	0		
				rack oven (minutes):	0		
				convection oven time (minutes):	0		

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)

