



## Spezifikation

Art.Nr:	0495
Versionsdatum:	2020.09.01
Seite:	1

1. Produktbezeichnung:

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

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

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

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

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

5. QUID - Wertgebende Bestandteile nach LMIV:

6. Zusammensetzung des Getreidemahlerzeugnisses:

7. Zusatzstoffe im fertig gebackenen Produkt:

8. Deklarationspflichtige Allergene & Zusatzstoffe:  
(zur losen Abgabe)

9. Nährwertangaben: <small>(fertig gebacken)</small>	Energie (kJ / kcal): Fett (g): davon gesättigte Fettsäuren (g): Kohlenhydrate (g): davon Zucker (g): Ballaststoffe (g) Eiweiß (g): Salz (g):	Angaben pro 100g		Angaben pro Portion von g:		170 <small>(bitte Stückgewicht fertig gebacken eintragen)</small>
		1412 kJ 11,7 6,1 51,5 19,2 1,9 5,2 0,50	336kcal	2400,4 kJ 19,9 kJ 10,4 kJ 87,6 kJ 32,6 kJ 3,2 kJ 8,8 kJ 0,85	571kcal	
						<i>automat. Berechnung</i>



## Spezifikation

Art.Nr:	0495
Versionsdatum:	2020.09.01
Seite:	2

**10. Zubereitungsanleitung:** Das Produkt ist fertig gebacken. Aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 25-30 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?  ja  nein

Temperatur Stikkenofen (°C):

Temperatur Heißluftofen (°C):

Backzeit Stikkenofen (Minuten):

Backzeit Heißluftofen (Minuten):

Blechbelegung: (Stück)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	60x40	60x60	80x60

Backprogramm:

### 11. Produktbild (fertig gebacken)



### 12. Verpackung / Palettenschema:

Menge je Karton:  Stück

Bei Untereinheiten - Anzahl:  Stück

Art der Untereinheit (Beutel, Tray...)

#### Verpackung:

Karton Gewicht:  g

Material:   
 Außenmaße:  mm

Beutel/Tray Gewicht:  g

Material:   
 Außenmaße:  mm

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!!)

EAN-Code Transit (nur für intern):

Zwischenlagen:  mm insgesamt

EAN-Code Karton:

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:  Tage  
 Garantierte Restlaufzeit DEH-Lager, mind. -18°C:  Tage  
 Nach dem Auftauen, bei Raumtemperatur:  Tag(e)  
 Nach dem Backen, bei Raumtemperatur:

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
161,5	170,0	178,5

Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!

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

im Anlieferzustand			fertig gebacken		
Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
			2,0	3,0	4,0
			13,0	14,0	17,0



## Spezifikation

Art.Nr:	0495
Versionsdatum:	2020.09.01
Seite:	3

### 15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

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

### 16. Sensorische Merkmale

#### im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

#### fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:

Innere Beschaffenheit:

Geruch und Geschmack:

Goldbraun gebackene Talerform mit Streusel und roten Johannisbeeren bestreut, glasiert

Gleichmäßig gelockert und durchgebacken

Süß, leicht vanillig, ohne Fremdgeschmack und Fremdgeruch

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"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Sellarisalz)	<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:



## Spezifikation

Art.Nr:	0495
Versionsdatum:	2020.09.01
Seite:	4

### 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"/>	Welches Halal 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wie viel Alkohol ist in dem Artikel enthalten [%]?
Enthält der Artikel Alkohol (einschließlich Trägerstoffe von Aromen)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sind Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (einschließlich Zusatzstoffe)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)?	SG
Nach welchem Lieferkettenmodell darf das Endprodukt insgesamt ausgelobt werden?	<input type="checkbox"/> SG <input checked="" type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> gar nicht			
Menge Palm-öl/fett inkl. Derivate (in %):	10,8		Menge Palmkernöl inkl. Derivate (in %):	

Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	wenn ja, nach welcher Methode (Rohstoff bezogen)?	
wenn ja, nach welchem Lieferkettenmodell?	<input type="checkbox"/> SG <input type="checkbox"/> MB <input type="checkbox"/> B&C <input type="checkbox"/> gar nicht			Anteil Kakao (in %)

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

### 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-Bäckwaren  
 Alte Gasse 3 51030 Geisberg Tel. 0203201570-0  
 E-Mail: info@entrup-hasebach.de  
 Tiefkühlbackwaren Internet: www.entrup-hasebach.de

## Specification

Art.Nr:	0495
date of version:	2020.09.01
Page	5

**E1. Product name:** Pastry with crumble and red currants 170g, baked

**Art. nr. customer:** \_\_\_\_\_ **customs tariff number:** 190509070  
 (can be added by customer itself)

**E2. Name of the food** (according to EU VO 1169/2011): Yeast pastry with 15% red currants and 33% crumble, baked, with apricot icing and sugar glaze, deep frozen  
 Deep frozen -18°C

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

WHEAT flour, 15% red currants, margarine [palm fat, water, salt, emulsifier E471\*, acidity regulator E330], sugar, fondant [sugar, glucose syrup, water], water, yeast, fructose-glucose syrup, flavour, palm fat, whole EGG powder, salt, 5% apricot pulp, raising agents E500, E450; corn starch, gelling agent E440, acidity regulator E330, preservative E202, color E160, \*vegetable

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

see E3a

MILCH, SCHALENFRÜCHTE (MANDEL, HASELNUSS), SOJA, SESAM

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

MILK, NUTS (ALMOND, HAZELNUT), SOYA, SESAME

(values are taken from page 1)		values per 100g		values per portion of g:		170		
<b>E9. Nutritional values:</b> (ready-baked)	energy (kJ / kcal):	1412 kJ	336kcal	2400 kJ	571kcal	<b>E10: preparation advice:</b> Take out of packaging and defrost at room temperature for 25-30 minutes.		
	fat (g):	11.7	calculated automati- cally	19.9	<b>E10: preparation advice:</b> Take out of packaging and defrost at room temperature for 25-30 minutes.			
	of which saturates (g):	6.1		10.4				
	carbohydrate (g):	51.5		87.6				
	of which sugars (g):	19.2		32.6				
	fibre (g):	1.9		3.2				
	protein (g):	5.2	8.8	Bake with steam? <input type="checkbox"/> yes <input type="checkbox"/> no				
	salt (g):	0.50	0.85				rack oven temperature (°C):	0
	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.		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: 32 pieces      in case of sub-unit - number: 1 pieces  
 type of sub-unit (bag, tray...): bag

**packaging:**

**carton**      weight: 397 g      material: cardboard  
 outer dimensions: 590x390x135 mm

**bag/tray**      weight: 24 g      material: LDPE foil + 4 pcs 400x600 mm  
 outer dimensions: 960x670 mm

net weight per carton: 5.44 kg      gross weight per carton: 5.885 kg

number of cartons per layer: 4 Stück      number of layers per pallet: 12 Stück  
 number of cartons per pallet: 48 Stück      weight of whole pallet (excl. pal.): 285,14 kg  
 pallet height (incl. Palette): 1810 mm (max. 1950mm!!)

EAN Code Transit (only internal use): 4020691604956      interlayers: 40 mm overall  
 EAN Code box: 4020691104951       no interlayers      2.66 kg overall

**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: 244 days  
 After defrosting, at room temperature: 1 day(s)  
 After baking, at room temperature: 0 day(s)

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