

1. Produktbezeichnung:

Kundenartikelnummer: _____ (vom Kunden selbst einzutragen, wenn gewünscht)

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

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

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Zucker, Hefe, Sonnenblumenöl, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel: E450, E500; Salz, EIEIWEIßPULVER, Stabilisatoren: E412, E415, E466; Emulgatoren: E471, E481, E472e; SÜßMOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Farbstoff: E160a, Mehlbehandlungsmittel: E300. Füllung 22%: Zucker, Sonnenblumenöl, entfettetes Kakaopulver 8%, SÜßMOLKENPULVER, HASELNUSSPASTE, Palmfett, Emulgator: E322; Aromen. Überzug 8,1%: Zucker, pflanzliche Fette: Kokosnuss, Palmkern; entfettetes Kakaopulver 9%, VOLLMILCHPULVER, natürliche Aromen, Stabilisator: E492, Emulgator: E322. Dekor 10%: Zucker, Kakaobutter 11%, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse 6%, SÜßMOLKENPULVER, Farbstoffe: E100, E171, E120, E163, E141; Überzugsmittel: E901, E903, E904; Glukosesirup, Verdickungsmittel: E414; Emulgator: E322; Säuerungsmittel: E330, Salz.

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

s. 3a

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:

Backtriebmittel: E450, E500. Stabilisatoren: E412, E415, E466. Emulgatoren: E471, E481, E472e, E322. Mehlbehandlungsmittel: E300. Stabilisator: E492. Farbstoffe: E160a, E100, E171, E120, E163, E141. Überzugsmittel: E901, E903, E904. Verdickungsmittel: E414. Säuerungsmittel: E330.

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

9. Nährwertangaben: (fertig gebacken)	Angaben pro 100g	Angaben pro Portion von g:		98 (bitte Stück-gewicht fertig gebacken eintragen)
		100g	353g	
Brennwert (KJ / kcal):	1505	360	1475	353
Fett (g):	19,0		18,6	} <i>automat. Berechnung</i>
davon gesättigte Fettsäuren (g):	7,6		7,4	
Kohlenhydrate (g):	40,0		39,2	
davon Zucker (g):	21,0		20,6	
Ballaststoffe (g)	1,8		1,8	
Eiweiß (g):	5,8		5,7	
Salz (g):	0,8		0,8	

10. Zubereitungsanleitung:	Auftauen: 60-75 Minuten, bei Zimmertemperatur.		
	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	11. Produktbild (fertig gebacken)		
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"/>
Backprogramm:	<input type="text"/>		

12. Verpackung / Palettenschema:	
Menge je Karton: <input type="text" value="44"/> Stück	Bei Untereinheiten - Anzahl: <input type="text" value="4x11"/> Stück
Verpackung:	Art der Untereinheit (Beutel, Tray...): <input type="text" value="Tray"/>
Karton Gewicht: <input type="text" value="304"/> g	Material: <input type="text" value="Wellpappe"/>
Beutel/Tray Gewicht: <input type="text" value="16,55 / 97"/> g	Außenmaße: <input type="text" value="400x300x215"/> mm
	Material: <input type="text" value="HDPE / Wellpappe"/>
	Außenmaße: <input type="text" value="630x420 / 380x280x50"/> mm
Nettogewicht je Karton: <input type="text" value="4,31"/> kg	Bruttogewicht je Karton: <input type="text" value="4,98"/> kg
Anzahl Kartons pro Lage: <input type="text" value="8"/> Stück	Anzahl Lagen pro Palette: <input type="text" value="7"/> Stück
Anzahl Kartons pro Palette: <input type="text" value="56"/> Stück	Ges.gewicht Palette (exkl. Pal.): <input type="text" value="278,9"/> kg
Palettenhöhe (inkl. Palette): <input type="text" value="1655"/> mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13): <input type="text" value="4020691120760"/>	Zwischenlagen: <input type="text"/> mm insgesamt
	<input checked="" type="checkbox"/> keine vorhanden <input type="text"/> kg insgesamt
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 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"/> Tag(e)
Besondere Hinweise zur Lagerung nach dem Backen: (falls notwendig; z. B. Lagerung bei max. 7°C)	<input type="text"/>

14. Stückgewicht, Größe:	Toleranzen					
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze			
Einzelstück gesamt (in g):	<input type="text" value="88,0"/>	<input type="text" value="98,0"/>	<input type="text" value="108,0"/>			
davon Füllung (in g):	<input type="text" value="22,0"/>					
davon Dekor (in g):	<input type="text" value="18,0"/>					
Ausbackgewicht (in g):			Ausbackgewicht abhängig von den genauen Backparametern!			
	im Anlieferzustand			fertig gebacken		
	Untergrenze	Mittel	Obergrenze	Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Länge (cm):						
Breite (cm):						
Höhe (cm):	<input type="text" value="3,8"/>	<input type="text" value="4,5"/>	<input type="text" value="5,2"/>			
Durchmesser (cm):	<input type="text" value="8,5"/>	<input type="text" value="9,2"/>	<input type="text" value="9,9"/>			

15. Produktbeschreibung (bitte ankreuzen)

- Halb- / vorgebackenes Produkt
 vorgegartes Produkt
 unegartes Produkt
 Fertig gebacken

16. Sensorische Merkmale

im Anlieferungszustand

Äußere Beschaffenheit:	rundes Fettgebäck mit kakaohaltiger Fettglasur und bunten Schokolinsen
Innere Beschaffenheit:	elfenbeinfarben, gefüllt mit kakaohaltiger Krem
Geruch und Geschmack:	nach Kakao

fertig gebacken

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

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	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"/>
Milch und daraus hergestellt 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 checked="" type="checkbox"/>
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:

L-6203021-15

19. weitere Abfragen zum Artikel (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Ernährungsformen und Zertifizierungen	Ja	Nein	wenn ja, welches Siegel?
Bio-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Halal-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegane Ernährung geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Für vegetarische Ernährung geeignet? (ovo-lacto-vegetarisch)	<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"/>	

20. Nachhaltigkeit (bitte ankreuzen/eintragen)

Kategorie Palmöl/fett (bitte eintragen, wenn Palmbestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode?
Enthaltenes Palmöl / Palmfett zertifiziert?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MB/SG
Menge Palm-öl/fett (in %): 8,92		Menge Palm-kernöl (in %): 1,6	Menge Palm-ölderivate (in %): 0
Kategorie Kakao (bitte eintragen, wenn Kakao enthalten ist)	Ja	Nein	wenn ja, welche Methode
Enthaltener Kakao zertifiziert?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anteil Kakao (in %): 3,14
Kategorie Ei: Haltungsform (bitte eintragen, wenn Eibestandteile enthalten sind)	Ja	Nein	Anteil Ei (in %):
ökologisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,43
Freilandhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kleingruppenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Andere Haltungsform (wenn ja, bitte angeben):	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
KAT-Zertifizierung?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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.

E1. Product name:	Balldots Cocoa 98g, ready-baked
Art. nr. customer:	(can be added by customer itself)
E2. Name of the food (according to EU VO 1169/2011):	Frozen pastry with cocoa filling and cocoa coating; decorated with chocolate pieces with sugar coating
	Deep frozen -18°C

E3a. List of ingredients: (as delivered): (in descending order)	Dough: WHEAT flour, water, palm fat, sugar, yeast, sunflower oil, dextrose, WHEAT starch, raising agents: E450, E500; salt, EGG white, stabilizers: E412, E415, E466; emulsifiers: E471, E481, E472e; MILK whey powder, skimmed MILK powder, colour: E160a; flour treatment agent: E300. Filling 22%: Sugar, sunflower oil, defatted cocoa powder 8%, MILK whey powder, HAZELNUT paste, palm fat, emulsifier: E322; flavourings. Coating 8.1%: Sugar, vegetable fat: coconut, palm kernel; defatted cocoa powder 9%, whole MILK powder, natural flavourings, stabilizer: E492; emulsifier: E322. Topping 10%: Sugar, cocoa butter 11%, whole MILK powder, cocoa mass 6%, MILK whey powder, colours: E100, E171, E120, E163, E141; coating agents: E901, E903, E904; glucose syrup, thickener: E414; emulsifier: E322; acidifier: E330; salt.
--	--

E3b. List of ingredients: (ready-baked): (in descending order)	s. 3a
---	-------

E4. Trace allergens: (besides allergens given in ingredient list, these can be inside of the product in traces)	May contain traces of SOYA and other NUTS.
---	--

(values are taken from page 1)	values per 100g	values per portion of g:	98
E9. Nutritional values: (ready-baked)	energy (kJ / kcal): fat (g): of which saturates (g): carbohydrate (g): of which sugars (g): fibre (g): protein (g): salt (g):	1505 19,0 7,6 40,0 21,0 1,8 5,8 0,8	360 1474,9 352,8 18,6 7,4 39,2 20,6 1,8 5,7 0,8
	calculated automatically		
			E10: preparation advice: Thaw for 60-75 minutes at room temperature.
			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

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: 44 pieces	in case of sub-unit - number: 4x11 pieces
		type of sub-unit (bag, tray...): Tray
packaging:		
carton	weight: 304 g	material: Cardboard
		outer dimensions: 400x300x215 mm
bag/tray	weight: 16,55 / 97 g	material: HDPE / Cardboard
		outer dimensions: 630x420 / 380x280x50 mm
net weight per carton:	4,31 kg	gross weight per carton: 4,98 kg
number of cartons per layer:	8 Stück	number of layers per pallet: 7 Stück
number of cartons per pallet:	56 Stück	weight of whole pallet (excl. pal.): 278,9 kg
pallet height (incl. Palette):	1655 mm (max. 1950mm!!)	
EAN Code (EAN 13):	4020691120760	interlayers: mm overall
		<input checked="" type="checkbox"/> no interlayers kg overall

E13. BBD:	BBD overall, from production on, min. -18°C:	365 days
(values are taken mainly from page 2)	Guaranteed remaining term storage, min. -18°C:	180 days
	After defrosting, at room temperature:	2 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)	