



<b>Westringstr. 97</b> <b>04435 Schkeuditz/Dölzig</b> <b>Tel.-Nr.: 0341 2123383</b>	<b>Produktspezifikation</b> <b>Kirschstreusel auf Hefeteig(64Stk/Krt.)</b>		
Verteiler	Einkauf		
<b>1. ALLGEMEINE ANGABEN</b>			
<b>Artikelnummer</b>	<b>621272</b>		
<b>Hefeteig mit Kirschen und Streuseln (23%); fertig gebacken, tiefgefroren</b>			
Erstelldatum der Spezifikation	04.07.18		
Ursprungserzeugnis EEC/EU	Lieferant: Back und Frost		
<b>2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK</b>			
Form und Gewicht:	Länge: 95 +/- 10 mm Breite: 33 +/- 0,5 mm Höhe: 40 +/- 0,5 mm Gewicht: 4800 g +/- 50 g	Es werden nur Rohstoffe branchenanerkannter Vorlieferanten nach kontrollierten Rohstoffspezifikationen verarbeitet, die Rohstoffspezifikationen liegen in der Abteilung Qualitätssicherung vor.	
<b>3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011</b>			
Kirschen, <b>WEIZENMEHL</b> , Wasser, Zucker, pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, Hefe, <b>SÜSSMOLKENPULVER</b> , Salz, Emulgatoren (E 471, E 322, E 472b), <b>MANDELN</b> gemahlen, Maisgrieß, Reisquellmehl, Verdickungsmittel (E 407, E 440, E 401), <b>MAGERMILCHPULVER</b> , <b>WEIZENKLEBER</b> , <b>VOLLEIPULVER</b> , Maltodextrin, Sauerkirschkpulver, Apfel - Fruchtpulver, Stabilisatoren (E 516, E 450, E 339), Säuerungsmittel (E 330), Glukosesirup, <b>HÜHNEREIEIWEISS</b> getrocknet, Backtriebmittel (E 450, E500), Stärke, <b>MILCHEIWEISS</b> , natürliches Aroma, Aroma, Holunderbeerenkonzentrat, natürliches Vanillearoma, färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt), natürliches <b>BUTTERaroma</b> , Säureregulator (E 330), <b>WEIZENSTÄRKE</b> <b>Kann Spuren von Soja, anderen Schalenfrüchten, Sesamsamen</b>			
<b>4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g</b>			
<b>physikalischer Brennwert: 1168 kJ / 308 kcal</b> <b>Fett: 9,1 g</b> <b>davon gesättigte Fettsäuren: 4,2 g</b> <b>Kohlenhydrate: 45 g</b> <b>davon Zucker: 19,4 g</b> <b>Ballaststoffe: 1,7 g</b> <b>Eiweiß: 4,4 g</b> <b>Salz: 0,304 g</b>			
<b>Natrium: - g</b>		<b>Transfettsäuren: - g</b>	
<b>5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011</b>			
<b>Im Produkt enthalten</b>			
	in Spuren möglich	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x	
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse		x	
Fische und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse	x		x
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose		x	x
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse		x	x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesamsamen und -erzeugnisse	x		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben			x
Lupine und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x
<b>6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN</b>			
-			
<b>7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG</b>			
Zum Auftauen aus der Verpackung nehmen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen <b>AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN</b>			
<b>8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG</b>			
Verkauseinheit:	1		
Unterverpackung:	-		
Kartonabmessung:	0,395 x 0,290 x 0,109 (m)		
Lagertemperatur:	max. -18 (trocken lagern und Schutz vor Sonne)		
MHD:	12 Monate (nach dem Auftauen 1 Tage)		Restlaufzeit 9 Monate
EAN			

## 9. GENTECHNIKFREIHEIT

s.u.

## 10. GVO Erklärung

Wir bestätigen, dass gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine Produkte von Back und Frost geliefert werden, die GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

## 11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Schkeuditz, 04.07.2018

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lieferant