

**ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH**  
 Bernrain Süd 3  
 71139 Ehningen

**Spezifikation**  
**Steinofenbaguette 340g**  
**Art. Nr.: 183**

## Produktnname:<Steinofenbaguette, 340g>

### 1. Allgemeine Angaben

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b>                  | 183  |
| <b>Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV</b> | Weizenbrot, vorgebacken, tiefgefroren  |
| <b>Warennummer/Zolltarifnummer</b>    | 19059030   |
| <b>Adresse Inverkehrbringer</b>       | ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH<br>Bernrain Süd 3<br>71139 Ehningen<br>Tel: 07034-27 919-0<br>Fax: 07034-27 919-29 |

### 2. Produktbeschreibung

2.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts

| <b>Convenience-Grad</b>             |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | ungegarter Teigling      |
| <input type="checkbox"/>            | vorgegarter Teigling     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | vorgebackenes Gebäck     |
| <input type="checkbox"/>            | fertig gebackenes Gebäck |
| <input type="checkbox"/>            | Sonstiges                |



#### Kurze Produktbeschreibung

Mediterranes Steinofenbaguette mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden. Die Oberfläche ist rustikal und leicht bemehlt. Das Produkt ist aus Weizenteig, halbgebacken und tiefgefroren.

| <b>Sensorische Merkmale</b> | <b>Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt</b>  |
|-----------------------------|---|
| Aussehen / Konsistenz       | Äußere Beschaffenheit: goldbraun, rustikaler Ausbund, rösche Kruste, unregelmäßige handwerkliche Form.<br>Innere Beschaffenheit: lockere, ungleichmäßige, grobe Porung, helles Porenbild. |
| Geruch                      | produkttypisch  |
| Geschmack                   | produkttypisch, wohlschmeckend nach Weizengebäck  |

### 3. Verpackungsdaten und Abmessungen

|                                  |                                      |                       |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| <b>Palette:</b>                  | Karton pro Palette:                  | 24                    |
|                                  | Lagen pro Palette:                   | 6                     |
|                                  | Karton pro Lage:                     | 4                     |
|                                  | Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]: | 1938                  |
|                                  | Brutto-Gesamtgewicht Palette [kg]:   | 205                   |
| <b>Karton:</b>                   | Außenabmaße L x B x H [mm]:          | 598 x 398 x 298       |
|                                  | Gewicht [g]:                         | 645                   |
|                                  | Stückzahl im Karton [St]:            | 20                    |
|                                  | Nettofüllmenge [g]:                  | 6800                  |
|                                  | Material:                            | Wellpappe             |
| <b>Innenbeutel:</b>              | Abmaße [mm]:                         | 600/245 x 910 x 0,018 |
|                                  | Gewicht [g]:                         | 24                    |
|                                  | Material:                            | HDPE                  |
| <b>Gesamtgewicht Verpackung:</b> | Karton + Innenbeutel [g]:            | 669                   |

|                                   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|
| <b>Kennzeichnung Karton:</b>      | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>EAN 13</b><br>(Nr. bitte eintragen:<br>4037908035144)<br><input checked="" type="checkbox"/> <b>MHD</b> | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Chargen-Nr.</b><br><input type="checkbox"/> <b>Bestell-Nr. Kunde</b><br><input type="checkbox"/> <b>EG-Kontroll-Nr.</b><br><input type="checkbox"/> <b>Herkunftsland</b> |
| <b>Kennzeichnung Innenbeutel:</b> | <input type="checkbox"/> <b>Produktbezeichnung</b><br><input type="checkbox"/> <b>MHD</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Sonstiges (wenn ja, was?):</b><br><input checked="" type="checkbox"/> <b>keine</b>  |

#### 3.1 Produkthandlung

|   |   |
|---|---|
| <b>Transportbedingungen:</b>  | Tiefkühlware -18°C  |
| <b>Lagerbedingungen:</b>  | Tiefkühlware -18°C  |
| <b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b><br>(bei Einhaltung der Lagerbedingungen) | 12 Monate   |
| <b>Datierungstyp:</b>   | Mindesthaltbarkeitsdatum; TT.MM.JJJJ  |
| <b>Produkthandlung:</b><br>(Auftau- /<br>Backanleitung)                                 | <b>Auftauen bei Raumtemperatur:</b><br>Antauzeit:<br>Dampf: ja<br><b>Backzeit im vorgeheizten Ofen:</b> 14 min<br>Backtemperatur in °C: 180°C<br>Zug auf/zu: zu |

#### **4. Zusammensetzung und Deklaration**

##### **4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMIV)**

- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.**
- Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID)**
- Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen.**
- Bei zusammengesetzten Zutaten müssen alle Teilkomponenten aufgeführt werden.**

| <b>Zutaten,<br/>Zusatzstoffe mit<br/>Klassenbezeichnung<br/>Hilfsstoffe</b> | <b>%-<br/>Anteil</b> | <b>E-Nummer</b> | <b>Zusatzstoffe (Bezeichnung) und Allergene / spez.<br/>Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / Status<br/>(natürlich, naturidentisch, etc.)<br/>wichtige Bemerkungen</b> |
|---|----------------------|-----------------|--|
| WEIZENMEHL  |                      |                 |  |
| Wasser  |                      |                 |  |
| SAUERTEIG   |                      |                 | Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL   |
| ROGGENMEHL  |                      |                 |  |
| Speisesalz  |                      |                 |  |
| Hefe  |                      |                 |  |
| GERSTENMALZEXTRAKT  |                      |                 |  |
| Traubenzucker   |                      |                 |  |
| Rapsöl  |                      |                 |  |

**4.2 Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen**

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZuV für unverpackte Lebensmittel:**

| <b>Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)</b> | <b>Ist im Produkt enthalten</b> |                                     | <b>Typ, genaue Bezeichnung, E-Nummer</b> |
|--|---------------------------------|-------------------------------------|--|
|  | <b>ja</b>                       | <b>nein</b>                         |  |
| Farbstoff                                      | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| konserviert                                    | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Antioxidationsmittel                           | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Geschmacksverstärker                           | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Süßungsmittel                                  | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Wachse   | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Phosphat                                       | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Schwefel                                       | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |
| Enthält eine Phenylalaninquelle                | <input type="checkbox"/>        | <input checked="" type="checkbox"/> |  |

**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV**

| <b>Kategorie</b>   | <b>Ist It Rezept im Produkt enthalten</b> |                                     | <b>Inhaltsstoff</b>                 |
|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
|  | <b>ja</b>                                 | <b>nein</b>                         |                                     |
| <b>Glutenhaltiges Getreide</b> (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse       | <input checked="" type="checkbox"/>       | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Milch</b> und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)   | <input type="checkbox"/>                  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Eier</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Fische</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Schalenfrüchte</b> wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Chashewnuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse | <input type="checkbox"/>                  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Lupine</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Weichtiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen   | <input type="checkbox"/>                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |

## 5. Nährwertinformationen

| <b>Nährwertangaben pro 100 g</b> |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Brennwert:</b>                | <b>990</b> kJ   |
| <b>Brennwert:</b>                | <b>229</b> kcal |
| <b>Fett:</b>                     | <b>0,8</b> g    |
| davon gesättigte Fettsäuren:     | <b>0,2</b> g    |
| <b>Kohlenhydrate:</b>            | <b>46,5</b> g   |
| davon Zucker:                    | <b>1,4</b> g    |
| <b>Eiweiß:</b>                   | <b>7,6</b> g    |
| <b>Salz:</b>                     | <b>1,7</b> g    |

**Werte sind berechnet:** **Grundlage: Souci-Fachmann-Kraut**

**Werte sind analytisch bestimmt:** **Grundlage:**

## 6. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

**Artikelnummer**     **Mindesthaltbarkeitsdatum**     **Produktcode**     **Chargennummer**

Werden kritische Rohstoffe verarbeitet?

**Ja**     **Nein**

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar:

**Ja**     **Nein**

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind     **Ja**     **Nein**     **zum Teil spezifiziert**

## 7. Produkt-Parameter

### 7.1 Physikalische und chemische Parameter

| Parameter         | Maßeinheit      | Sollwert | Toleranz +/- |
|-------------------|-----------------|----------|--------------|
| Gewicht pro Stück | g               | 340      | 320-360      |
| Länge             | mm              | 460      | 440-480      |
| Breite            | mm              | 90       | 75-105       |
| Höhe              | mm              | 50       | 40-60        |
| Durchmesser       | mm              |          |              |
| Volumen           | cm <sup>3</sup> |          |              |

## 8. GVO / Bestrahlung

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?                          | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden? | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Ist das Endprodukt gentechnisch verändert?  | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Wurde dieses Produkt aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt?              | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |
| Das Produkt ist nach aktuell gültiger Gesetzeslage GMO-kennzeichnungspflichtig      | <input type="checkbox"/> Ja | <input checked="" type="checkbox"/> Nein |

## 9. Bestätigung

Der Hersteller des Produktes bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Stand: 09.12.2020