

## Produktspezifikation / product specification

### 1. Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung / product name:	Butter Marzipan Croissant	Hersteller / Händler / Manufacturer / distributor:	BACKUNION GmbH
Art.Nr.:	722	Straße / street:	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4018158007228	PLZ / area code:	56581
Einzelgewicht / unit weight (g/cm <sup>3</sup> ):	90g	Ort / location:	Kurtscheid
Inhalt / content:	60 Stk.	Land / country:	Deutschland
Nettogewicht / net weight (g):	5400g	Phone:	+49 (0)2634 9660 - 0
Fertigungsgrad / convenience level:	vorgegärt, tiefgefroren	Fax:	+49 (0)2634 9660 - 8000
		Internet:	www.hack.ag

### 2. Produktbeschreibung / product description

Blättriger Butter-Plunderteig, gefüllt mit Marzipanfällung. Das Croissant ist vom Dreieck aufgewickelt, gerade abgesetzt und mit gehackten Mandeln dekoriert. Das Produkt ist vorgegärt und tiefgefroren.

### 3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended preparation:	<p>Gefrorene Croissant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Minuten antauen lassen. In dem vorgeheizten Ofen mit sehr viel Dampf backen. Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 Minuten. Die erste Methode ergibt ein optimaleres Backergebnis.</p> <p>Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren.                  Backtemperatur Stikken-/Etagenofen: 200-210°C                  Backtemperatur Heißluftofen: 175-180°C                  Backzeit: ca. 20 Minuten</p> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Verpackung/Innenbeutel nach Entnahme gut verschlossen zurück in den Froster.</p>
Lagerung nach Zubereitung / storage conditions:	Bei Raumtemperatur
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time (after preparation without quality losses):	ca. 8 Stunden

### 4. Parameter

	Soll / target	Toleranzen / tolerances					Soll / target	Toleranzen / tolerances			
		min:		max:				min:		max:	
Länge/length (cm):	14	min:	13	max:	15	Gewicht/weight (g):	90	min:	89	max:	95
Breite/width (cm):	5,8	min:	5,5	max:	6	Durchmesser Ø (cm):		min:		max:	
Höhe/height (cm):	3,3	min:	3	max:	3,6	Sonstige/others:		min:		max:	

**5. Sensorische Qualitätsmerkmale des Fertigproduktes / quality features of the prepared product**

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour:	Hörnchen, vom Dreieck aufgewickelt und gerade abgesetzt, elfenbeinartig, mit Mandeln dekoriert	Geschmack / taste:	produkttypisch, aromatisch, gut abgestimmtes Teig Füllungsverhältnis, nach Butter und Marzipan
Geruch / odour:	produkttypisch, aromatisch, nach Butter und Marzipan	Textur / texture:	ungleichmäßig gelockert, in sich gelockerte Schichten, sichtbare Füllung, teils eingebacken

**6. Produktzusammensetzung (gemäß LMIV in gültiger Version) / product composition (according to regulation EU 1169/2011)**

Verkehrsbezeichnung / customary name:	Plunderteighörnchen mit Marzipanfüllung, vorgegärt, tiefgefroren
Zutaten:	WEIZENMEHL, Wasser, 17% Marzipan-Rohmasse (52% MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzucker), 14% BUTTER, 4% MANDELN, Hefe, Ei, Zucker, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, MAGERMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZEXTRAKT, HÜHNEREIWEISSPULVER, Emulgator: E322, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme (Cellulase, Amylase).
Kann Spuren enthalten von / may contain traces of:	anderen SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, SESAM, SELLERIE.

**7. Pflichthinweise gemäß LMIV & Zusatzstoffzulassungsverordnung / mandatory indication according to regulation (EU) 1169/2011 & german law according food additives**

	Bitte mit „Ja“ oder „Nein“ beantworten / please answer with “yes” or “no”
Pflichthinweise notwendig (z.B. „mit Süßungsmitteln“, „aufgetaut“, „mit Farbstoff“ etc.) / mandatory indication necessary (e.g. „with sweeteners“, „defrozen“, „with colouring“ etc.)	
Wenn ja, welche / if so which	-

**8. Nährwertangaben in g/100g / nutrition facts per g/100g**

	Einheit / unit	
Brennwert / caloric value	(kJ)	1491
Brennwert / caloric value	(kcal)	357
Fett / fat	(g)	20,3
davon gesättigte Fettsäuren / of that saturated fatty acids	(g)	8,8
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	34,5
davon Zucker / of that sugars	(g)	9,3
Eiweiß / protein	(g)	7,8
Salz / salt	(g)	0,95

**9. Allergieauslösende Inhaltsstoffe / ingredients with allergens**

Allergene / allergens	Ist enthalten / is present		Spuren möglich / traces possible	Ursprung des Allergens / source of allergen
	Ja / yes	Nein / no		
Glutenhaltige Getreide / cereals containing gluten	X			Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizenstärke, Weizengluten, Gerstenmalzextrakt
Krebstiere / crustaceans		X		

Eier / eggs	X			Ei, Hühnereiweißpulver
Fisch / fish		X		
Erdnüsse / peanuts		X		
Soja / soya		X	X	
Milch / milk	X			Butter, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver
Schalenfrüchte / nuts	X		X	
Sellerie / celery		X	X	
Senf / mustard		X		
Sesam / sesame		X	X	
Lupine / lupine		X		
Weichtiere / molluscan		X		
Schwefeldioxide und Sulfite / Sulphur dioxide and sulfites (> 10mg/kg)		X		

**10. Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storing conditions and shelf life**

Mindesthaltbarkeit / shelf life:	183 Tage
Kennzeichnung des MHD / labelling of best before date:	TT.MM.JJJJ
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing conditions:	-18 C

**11. Verpackungsdaten / packaging data**

Beschreibung / description	60 Stück unterverpackt in einem transparenten Folienbeutel, umgeben von einem neutralen Umkarton									
Verpackungseinheit / packaging unit										
Länge / length:	37,9	cm	Breite / width:	27,9	cm	Höhe / height:	17,2	cm		
Nettogewicht / net weight:	5,400	kg	Tara / tare weight:	0,421	kg	Bruttogewicht / gross weight:	5,821	kg		
Artikelverpackung (nur bei Unterverpackung) / portion packaging (only if single packed)										
Länge / length:	109	cm	Breite / width:	48	cm	Höhe / height:	0,008	cm	Anzahl / quantity:	1

**12. Palettendaten / pallet data**

Versandeinheiten pro Palette / boxes per pallet:	60 Kartons	Versandeinheiten pro Lage / boxes per layer:	6
Palettenhöhe / height of pallet:	187 cm	Lagenanzahl pro Palette / layers per pallet:	10

**13. Lebensmittelrechtliche Erklärung / foodstuff law confirmation**

Wir, die **HACK AG**, bestätigen, dass:

- die für die Herstellung unserer Produkte eingesetzten Maschinen, Equipment und Produktionsanlagen sowie die Verpackung den in der EU geltenden gesetzlichen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung entsprechen, insbesondere Verordnung (EG) 1935/2004, Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 10/2011, Verordnung (EG) 2023/2006 (GMP-VO), Verordnung (EG) 852/2004 sowie (EG) 853/2004 über Lebensmittelhygiene, dt. Bedarfsgegenstände-VO und somit das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).
- wir als IFS zertifiziertes Unternehmen großen Wert auf einen hohen Qualitätsstandard und einen umfangreichen Produktschutz legen. Durch zahlreiche Maßnahmen, wie regelmäßige Produktverkostungen, Untersuchungen durch externe Labore, strenge Auswahlkriterien von Zulieferern und vielem mehr, verfügen wir über ein dichtes Netz von Sicherungskriterien. Wir möchten Sie dennoch darauf hinweisen, dass nicht alle unsere Produzenten und insbesondere Hersteller von Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenständen nach

einem IFS Standard zertifiziert sind. Je nach Produktkategorie bzw. Produkt welches Sie von uns beziehen, können verschiedene Zertifizierungsstandards zur Anwendung kommen. Bei Bedarf informieren wir Sie gerne über die für Ihr Produkt entsprechenden Qualitätsstandards.

- die Kennzeichnung mit allen geforderten Elementen den Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechtes genügt.
- keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die deklarationspflichtige, gentechnisch veränderte Organismen, im Sinne der EU Verordnung 1829/2003 sowie 1830/2003, enthalten oder aus solchen bestehen zum Einsatz kommen und das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.
- die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM für Mikroorganismen der entsprechenden Produktgruppe und gesetzliche Grenzwerte für Toxine, insbesondere Mykotoxine, eingehalten werden. Sonstige pathogene Keime, in gesundheitlich beeinträchtigenden Mengen, sind nicht nachweisbar.

We, the **HACK AG**, confirm that:

- the used machinery, equipment and production lines for the production of our products as well as the packaging materials are in line with the current valid legal European guidelines, especially regulation (EG) 1935/2004, regulation (EG) 178/2002, regulation (EG) 10/2011, regulation (EG) 2023/2006 (GMP-regulation), regulation (EG) 852/2004 as well as regulation (EG) 853/2004 about food hygiene, "German consumer goods guideline" and the food and feeding stuff law.
- As an IFS certified company, we attach great importance to a high quality standard and extensive product protection. Through numerous measures, such as regular product testing, external laboratory testing, strict selection criteria for suppliers and much more, we have a tight network of security criteria. However, we would like to point out that not all our producers, and in particular manufacturers of packaging materials and consumer goods, are certified according to an IFS standard. Depending on the product category or product you are referring to, different certification standards can be applied. If required, we will provide you with information on the quality standards that are appropriate for your product.
- The declaration with all demanded elements comply with the foodstuff laws and the weight and measurement law.
- No food or raw material that include any GMO according to EU 1829/2003 and 1830/2003 are manufactured in the delivered goods and the product is not treated with ionising radiation.
- Our products adhere to all microbiological limits and toxin limits, especially mycotoxins. All other pathogens that affect the human health are not detectable.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Erstelldaten

Erstellt durch:	VHA	Erstelldatum:	16.04.2020
Aktualisierungsgrund:	Standzeit, Sensorik, Zutaten, Allergene, Nährwerte, Verpackungseinheit, Artikelverpackung		