

Produktspezifikation Kunden / Product Specification Customers

1. Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung/ product name :	Marille-Vanille-Spitz	Hersteller / Händler / Manu- facturer / Distributor :	Backunion GmbH
Artikelnummer/ article number :	3004407	Straße / Street :	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4018158044070	PLZ / ZIP code :	56581
Einzelgewicht / Single weight (g/cm³):	130g	Ort / Location :	Kurtscheid
Inhalt / Content :	70 Stück (1x70 Stück)	Land / Country :	Deutschland
Nettogewicht / Net weight (g) :	9100	Phone:	+49 (0)2634 9660 -
Fertigungsgrad / degree of produc- tion :	tiefgefroren	Website:	www.backunion.de

2. Produktbeschreibung / product description

Spitz aus zartem Plunderteig mit feiner Vanillecremefüllung und fruchtigen Marillen, ungebacken, tiefge- kühlt

3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended preparation :	Teigling auftauen/garen lassen, mit Schwaden bei 180°C ca. 25 Minuten backen.
Lagerung nach Zubereitung / storage after preparation :	Nach der Zubereitung bei Raumtemperatur lagern.
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time after preparation without loss of quality :	Nach der Zubereitung 1 Tag bei Raumtemperatur haltbar.

4. Abmessungen und Gewicht / size and weight

	Soll / target	Toleranzen / tolerances					Soll / target	Toleranzen / tolerances			
Länge / length (cm)	20	min:	18	max:	22	Durchmesser / diameter (cm)		min:		max:	
Breite / width (cm)	6,5	min:	5,85	max:	7,15	Einzelgewicht / weight per unit (g)	130	min:		max:	
Höhe / height (cm)	2,0	min:	1,8	max:	2,2	Sonstiges / other ...		min:		max:	

5. Sensorische Qualitätsmerkmale / sensory quality characteristics

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour :	Rechteck, an zwei Seiten spitz, belegt mit 2 Marillenhälften	Geschmack / taste :	Zart, fruchtig, süß, aromatisch
Geruch / odour :	Zart, fruchtig, süß, aromatisch	Textur / texture :	tiefgekühlt

6. Produktzusammensetzung (gemäß (EU) 1169/2011, LMIV) /
product composition (according to regulation (EU) 1169/2011)

Verkehrsbezeichnung / sales name:	Plundergebäck-Teigling mit 19% Vanillecremefüllung und 24% Marillen, un- gebacken, tiefgekühlt
Zutaten / ingredients:	Wasser, WEIZENMEHL, 24% Marillen, pflanzliches Fett (Palm), Zucker, pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, VOLLEI, Hefe, MOLKENPUL- VER, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel: E401; HÜHNEREI-EI- WEISSPULVER, natürliches Vanillearoma, Aromen, Farbstoff: E160a; Dextrose, Emulgator: E472e; Mehlbehandlungsmittel: E300; jodiertes Spei- sesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), unjodiertes Speisesalz, Enzyme, Back- triebmittel: E450i; MILCHEIWEISS, färbendes Pflanzenextrakt (Karotte), Glukosesirup.
Kann Spuren enthalten von / may contain traces of:	Schalenfrüchten, Soja und Sojaerzeugnissen sowie Sesam

7. Pflichthinweise (gemäß (EU) 1169/2011, LMIV) /
mandatory indication according to regulation (EU) 1169/2011, Food Information Regulation

Pflichthinweise notwendig (z.B. „mit Sü- ßungsmitteln“, „aufgetaut“ etc.) / mandatory indication necessary (e.g. “with sweeteners”, “defrozen” etc.)	Ja / Yes
Wenn ja: welche / if yes: which one	Farbstoff: E160a

8. Pflanzliche Fette und Öle / vegetable fat and oil

Einsatz von Palmfett? / Is palm fat used?	☒ ja/ yes ☐ nein/ no	Wenn ja: nächste Zeile / If yes – next line
Beim Einsatz von Palmfett – Wird dieses gemäß den Grundsätzen des RSPO (round table of sustain- able palmoil) gefertigt? / If palm fat is used - Is it produced in accordance with the principles of the RSPO (Round Table of Sustainable Palm Oil)?	Ja / Yes	Wenn Ja -> Zertifikat anhängen / if yes -> attach certificate
Art der Zertifizierung / type of certification	RSPO SG & MB	

9. Spezielle Zutateninformationen / special ingredient information

Zutat / ingredient	Enthalten / contain	Sonstiges / other	
Ei / egg	Ja / Yes	Verwendung KAT Ei?/ Usage of KAT egg?	ja / yes ☐ nein / no ☒
		Haltungsform / farming method	Bodenhaltung (CT-BH)
Gelatine / gelatine	Nein / No	Quelle / source	
Soja / soy	Nein / No	IP-Zertifiziert / IP-certification	Bitte auswählen / Please select:
Mais / corn	Nein / No	IP-Zertifiziert / IP-certification	Bitte auswählen / Please select:
Fleisch / meat	Nein / No	Tierart / animal species	
		Herkunftsland / country of origin	
		Enthält BSE Risiko- material / contains BSE risk material	Bitte auswählen / Please select:

10. Nährwertangaben in g/100g / nutrition facts per g/100g

Berechnet / calculated	☒	Analytisch bestimmt / analytical defined	☐
	Einheit / unit	Wert / value	
Brennwert / calorific value	(kJ)	989	
Brennwert / calorific value	(kcal)	237	
Fett / fat	(g)	13	
davon gesättigte Fettsäuren / thereof saturated fatty acids	(g)	6,1	
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	26	
davon Zucker / thereof sugar	(g)	7,9	
Eiweiß / protein	(g)	3,5	
Salz / salt	(g)	0,41	
Natrium / sodium	(mg)	160	
Ballaststoffe / dietary fiber	(g)	1,3	

11. Allergieauslösende Inhaltsstoffe / allergenic substances

Allergene / allergens	enthalten / contain		Spuren möglich / traces possible	Ursprung des Allergens / source of allergen
	ja / yes	nein / no		
Glutenhaltige Getreide / cereals containing gluten	☒	☐	☐	WEIZENMEHL
Krebstiere / crustaceans	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Eier / eggs	☒	☐	☐	VOLLEI, HÜHNEREI-EIWEISS- PULVER
Fisch / fish	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Erdnüsse / peanuts	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Soja / soy	☐	☐	☒	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Milch / milk	☒	☐	☐	MOLKENPULVER, MAGER- MILCHPULVER, MILCHEI- WEIß
Schalenfrüchte / nuts	☐	☐	☒	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Sellerie / celery	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Senf / mustard	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Sesam / sesame	☐	☐	☒	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Lupine / lupine	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Weichtiere / molluscs	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.
Schwefeldioxide und Sulfite / Sulphur dioxide and sulfites (>10 mg/kg)	☐	☒	☐	Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

12. Ernährungsform / form of nutrition

vegetarisch / vegetarian	☒
vegan / vegan	☐
glutenfrei / gluten free	☐
laktosefrei / lactose free	☐
sonstiges / other	☐

13. Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storing conditions and shelf life

Mindesthaltbarkeit / shelf life :	6 Monate
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing conditions :	Ohne Unterbrechung der Tiefkühlkette (Lieferung mit Thermo-LKW mindestens -18°C Lagerung)

14. Verpackungsdaten / packaging data

Beschreibung / description	Lose im Beutel verpackt (1 Beutel zu je 70 Stück), Beutel in Karton verpackt
FSC-zertifiziert? / FSC-certified?	ja / yes ☐ nein / no ☒

Verpackungseinheit / packaging unit								
Länge / length :	59,5	cm	Breite / width :	38,8	cm	Höhe / height :	15,6	cm
Nettogewicht / net weight :	9,1	kg	Tara / tare weight :	0,696	kg	Bruttogewicht/ gross weight :	9,796	Kg

Wenn zutreffend: Artikelverpackung bei Unterverpackung / If applicable: packaging for sub-packaging										
Länge / length :	76	cm	Breite / width :	58	cm	Höhe / height :		cm	Anzahl/ quantity :	1

Etikett / label	
Aufbau MHD / structure of the best-before date	TT.MM.JJJJ (z.B. 23.10.2020)
Aufbau Lot / structure of the lot	L30183 (L= Losnummer, 3= Produktionslinie, 0= Kalenderjahr 2020, 18= Kalen-derwoche 18, 3= Tag der Woche --> Mittwoch)

15. Palettendaten / pallet data

Versandseinheiten pro Palette / shipping units per pallet :	40	Versandseinheiten pro Lage / shipping units per layer	4
Palettenhöhe / pallet height :	171	Lagenanzahl pro Palette / layers per pallet :	10

16. Lebensmittelrechtliche Erklärung / foodstuff law confirmation

Wir, die **Backunion**, gewährleisten, 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 Sicherheitskriterien.
Wir möchten Sie dennoch darauf hinweisen, dass nicht alle unsere Produzenten und insbesondere Hersteller von Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenständen nach einem GFSI-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 den Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechtes genügt, einschließlich der Lebensmittelinformationsverordnung und jegliche weiteren anwendbaren Verordnungen.
- 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 **Backunion**, guarantee that:

- the machines, equipment and production facilities used for the manufacture of our products as well as the packaging comply with the legal regulations applicable in the EU as amended, in particular Regulation (EC) 1935/2004, Regulation (EC) 178/2002, Regulation (EC) 10/2011, Regulation (EC) 2023/2006 (GMP Regulation), Regulation (EC) 852/2004 and (EC) 853/2004 on food hygiene, the German Commodities Regulation (Bedarfsgegenstände-VO) and thus the German Food and Feed Code (LFGB).
- As an IFS-certified company, we attach great importance to high quality standards and comprehensive product protection.
Through numerous measures such as regular product tastings, tests by external laboratories, strict selection criteria for suppliers and much more, we have a dense network of safety criteria.
However, we would like to point out that not all of our producers, and in particular manufacturers of packaging materials and consumer goods, are certified to an GFSI standard. Depending on the product category or product that you purchase from us, different certification standards may apply. If required, we will be happy to inform you about the appropriate quality standards for your product.
- the labeling meets the requirements of food and calibration law, including the Food Information Regulation and any other applicable regulations.
- no foodstuffs or food ingredients that contain or consist of genetically modified organisms subject to declaration in accordance with EU Regulations 1829/2003 and 1830/2003 are used and the product has not been treated with ionizing radiation.
- the microbiological guideline and warning values of the DGHM for microorganisms of the corresponding product group and legal limits for toxins, in particular mycotoxins, are complied with. Other pathogenic germs, in quantities that are harmful to health, are not detectable.

17. Produktfoto / product picture



Dieses Dokument wurde am PC erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.
[This document was created on a PC. It is therefore valid even without a signature and is not subject to an automatic update service. With the creation of this specification, all previous versions lose their validity.](#)

Erstellt durch created by	JBA	Erstelldatum / created on	26.02.2026
---	-----	---	------------

Aktualisierungsgrund / reason for update	Nährwerte, Verpackungsdaten, Palettendaten angepasst
--	--