

Produktspezifikation / product specification

1. Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung / product name:	Maxi-Buttergipfel, 80g	Hersteller / Händler / Manufacturer / distributor:	BACKUNION GmbH
Art.Nr.:	1607	Straße / street:	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4018158016077	PLZ / area code:	56581
Einzelgewicht / unit weight (g/cm³):	80 g	Ort / location:	Kurtscheid
Inhalt / content:	80 Stück / 80 pieces	Land / country:	Deutschland
Nettogewicht / net weight (g):	6400 g	Phone:	+49 (0)2634 9660 - 0
Fertigungsgrad / convenience level:	vorgegärt, tiefgefroren pre-proofed, deep-frozen	Fax:	+49 (0)2634 9660 - 8000
		Internet:	www.hack.ag

2. Produktbeschreibung / product description

Buttergipfelteig, vorgegärt, vom Dreieck aufgewickelt und halbmondförmig abgesetzt. Hergestellt nach original Schweizer Rezeptur mit einem hohen Butteranteil von 25%. Die Produkte sind tiefgefroren./
Butter croissant dough, pre-proofed, wrapped from a triangle shape and laid down like a half moon. Produced in accordance with the Swiss recipe and with a high content of butter (25%). The products are deep-frozen.

3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended preparation:	Gefrorene Buttergipfel auf einem Backblech absetzen. Ofen vorheizen und die Produkte bei Raumtemperatur ca. 15-20 Minuten antauen lassen und mit 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. Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren. Backtemperatur Stikkenofen/Etagenofen: 190-200°C Backtemperatur Heißluftofen: 170-180°C Backzeit: ca. 18 Minuten Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren./ Place the frozen products on a baking sheet. Pre-heat oven to 180°C. Thaw at room temperature for approx. 15-20 minutes. Bake with a lot of steam. The products can also be baked frozen (without thawing) in the preheated oven. The baking time extends for about 2 minutes. The first method gives in an optimal baking result. Baking temperature conventional oven: 190 - 200°C Baking temperature convectional oven: 170 - 180°C Baking time: approx. 18 min
Lagerung nach Zubereitung / storage conditions:	Raumtemperatur
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time (after preparation without quality losses):	Ca. 5 Stunden/ ca. 5 hours.

4. Parameter

	Soll / target	Toleranzen / tolerances					Soll / target	Toleranzen / tolerances			
Länge/length (cm):	10,5	min:	9	max:	12	Gewicht/weight (g):	80	min:	76	max:	86
Breite/width (cm):	8,5	min:	7	max:	9,5	Durchmesser Ø (cm):		min:		max:	

Höhe/height (cm)	3,8	min:	3,5	max:	4,5	Sonstige/others:		min:		max:	
------------------	-----	------	-----	------	-----	------------------	--	------	--	------	--

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

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour:	hellbeige, vom Dreieck aufgewickelt und halbmondförmig abgesetzt/ light beige, the triangle shape is wrapped and laid down like a half moon	Geschmack / taste:	produkttypisch, ohne Fremdgeschmack/ product typical, without foreign taste
Geruch / odour:	produkttypisch, ohne Fremdgeruch/ product typical, without foreign odour.	Textur / texture:	lockeres, ungleichmäßiges, hellgelbes Porenbild/ loose, unequal, light yellow poring

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

Verkehrsbezeichnung / customary name:	Butter- Plunderteighörnchen, vorgegärt, tiefgefroren./ Butter pastry, pre-proofed, deep-frozen.
Zutaten:	WEIZENMEHL, 25 % BUTTER, Wasser, Hefe, Ei, Zucker, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, MILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSTÄRKE, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, Emulgator:E322; Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme (Cellulasen, Alpha-Amylasen)./ WHEAT Flour, 25% BUTTER, Water, Yeast, EGG, Sugar, Table Salt, Malted WHEAT Flour, MILK POWDER, BARLEY Malt Extract, WHEAT Starch, Sweet WHEY Powder, WHEAT GLUTEN, Emulsifier: E322; Flour Treatment Agent: E300, Enzymes (Cellulases, Alpha-Amylases).
Kann Spuren enthalten von / may contain traces of:	SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF und SESAM./ May contain NUTS, SOYA, SESAME, MUSTARD and CELERY.

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)	1532
Brennwert / caloric value	(kcal)	367
Fett / fat	(g)	21,4
davon gesättigte Fettsäuren / of that saturated fatty acids	(g)	14,0
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	36,5
davon Zucker / of that sugars	(g)	3,9
Eiweiß / protein	(g)	6,1
Salz / salt	(g)	1,15

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/ Wheat Flour Gerstenmalzextrakt/ Barley Malt Extract Weizenmalzmehl/ Wheat Malt Flour Weizengluten/ Wheat Gluten Weizenstärke/ Wheat Starch
Krebstiere / crustaceans		X		
Eier / eggs	X			Ei/ Egg
Fisch / fish		X		
Erdnüsse / peanuts		X		
Soja / soya		X	X	
Milch / milk	X			Butter/ Butter Vollmilchpulver/ Milk Powder Magermilchpulver/ Skimmed Milk Powder Süßmolkepulver/ Sweet WHEY Powder
Schalenfrüchte / nuts		X	X	
Sellerie / celery		X	X	
Senf / mustard		X	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:	153 Tage/days
Kennzeichnung des MHD / labelling of best before date:	TT/MM/JJJJ
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing conditions:	Kälter als -18°C Colder than -18°C

11. Verpackungsdaten / packaging data

Beschreibung / description	2 x 40 Stück je Beutel, 2 Beutel verschweißt pro Karton, 80 Stück pro Karton, 40 Kartons pro Palette, Umkarton ist verschlossen durch transparentes Klebeband, auf dem Karton befindet sich auf der Stirnseite ein Eigenmarkenetikett und auf der Längsseite ein Herstelleretikett./ 2 x 40 pieces per bag, 2 bags per carton, 80 pieces per carton, 40 cartons per pallet, carton is closed by transparent adhesive tape, on the carton there is a customer label on the front side and on the long side a manufacturer label.									
Verpackungseinheit / packaging unit										
Länge / length:	58,6	cm	Breite / width:	39	cm	Höhe / height:	17	cm		
Nettogewicht / net weight:	6,400	kg	Tara / tare weight:	7,117	kg	Bruttogewicht / gross weight:	0,717	kg		
Artikelverpackung (nur bei Unterverpackung) / portion packaging (only if single packed)										
Länge / length:		cm	Breite / width:		cm	Höhe / height:		cm	Anzahl / quantity:	

12. Palettendaten / pallet data

Versandseinheiten pro Palette / boxes per pallet:	40	Versandseinheiten pro Lage / boxes per layer:	4
Palettenhöhe / height of pallet:	185	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:	AFR	Erstelldatum:	17.09.2020
Aktualisierungsgrund:	Zutaten, Spurenangaben		