3030007 Plunder Mohnschnecke_07.08.2024

Vers. 001 (20.06.2023)



Produktspezifikation / product specification

Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung / product name:	Plunder Mohnschnecke	Hersteller / Händler / Manufacturer / distributor:	Backunion GmbH
Art.Nr.:	3030007	Straße / street:	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4018158300077	PLZ / area code:	56581
Einzelgewicht / unit weight (g/cm³):	130 g	Ort / location:	Kurtscheid
Inhalt / content:	48	Land / country:	Deutschland
Nettogewicht / net weight (g):	6240g/Karton	Phone:	+49 (0)2634 9660 - 0
Fertigungsgrad / convenience level:	Fertig	Mail:	info.backunion.de
		Internet:	www.backunion.de

Produktbeschreibung / product description

Plunderteigschnecke gefüllt mit 13% Mohnzubereitung, dekoriert mit Fondant, fertig gebacken, tiefgefroren.

3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended	Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen. Einmal aufge-
preparation:	taut nicht wieder einfrieren!
Lagerung nach Zubereitung / storage conditions:	
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time (after preparation without quality losses):	Nach dem Auftauen haltbar: 1 Tag bzw. 24 Stunden

Parameter

	Soll /	Toleranzen / tolerances					Soll /	Toleranzen / tolerances			
	target						target				
Länge/length		min:		max:		Gewicht/weight	130	min:	127	max:	135
(cm):						(g):					
Breite/width		min:		max:		Durchmesser Ø	13,3	min:	12,5	max:	14,0
(cm):						(cm):					
Höhe/height	3,3	min:	3,0	max:	3,6	Sonstige/others:		min:		max:	
(cm):											

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

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour:	Rund, arttypisch	Geschmack / taste:	Arttypisch
Geruch / odour:	Arttypisch	Textur / texture:	Arttypisch

Vers. 001 (20.06.2023)



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

Verkehrsbezeichnung /	Plunderteigschnecke gefüllt mit 13% Mohnzubereitung, dekoriert mit Fondant, fertig
customary name:	gebacken, tiefgefroren.
Zutaten / ingredients:	WEIZENMEHL, Margarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume, Palm), SAHNE, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Aroma, Säureregulator: Milchsäure; Anti-oxidationsmittel: Alpha-Tocopherol), Wasser, Fondant (Zu-cker, Glukosesirup, Wasser), Mohnzubereitung (Zucker, 35% Mohn, Maismehl, Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), WEIZENQUELLMEHL, Stärke, WEIZENQUELLSTÄRKE, Speisesalz, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Stabilisator: Calciumphosphate, Diphosphate; natürliches Aroma), Zu-cker, Aprikosenzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Apri-kosenmark aus Konzentrat, Wasser, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure), Margarine (Palmfett, Was-ser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäu-ren; Palmöl, Säureregulator: Citronensäure), VOLLEI, Backmittel (WEIZENMEHL, Reisquellmehl, Emulgator: Natri-umstearoyl-2-lactylat; Traubenzucker, Rapsöl, Mehlbehand-lungsmittel: Ascorbinsäure), Hefe, VOLLMILCHPULVER, Spei-sesalz, Backmittel (Palmfett, WEIZENKLEBER, getrockneter
Kann Sauran anthaltan yan /	WEIZENSAUERTEIG, pflanzliche Öle (Raps, Palm), Mehlbe-handlungsmittel: Ascorbinsäure).
Kann Spuren enthalten von /	Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sesam, Lupinen und Sellerie enthalten.
may contain traces of:	

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",	Ja/Yes
"aufgetaut", "mit Farbstoff" etc.) / mandatory	
indication neccessary (e.g. "with sweeteners",	
"defrozen", "with colouring" etc.)	
Wenn ja, welche / if so which	aufgetaut

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

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	Einheit / unit	
Brennwert / caloric value	(kJ)	1506
Brennwert / caloric value	(kcal)	360
Fett / fat	(g)	17
davon gesättigte Fettsäuren / of that	(g)	7,8
saturated fatty acids		
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	46
davon Zucker / of that sugar	(g)	18
Eiweiß / protein	(g)	5,2
Salz / salt	(g)	0,75

Allergieauslösende Inhaltsstoffe / ingredients with allergens 9.

Allergene /	Ist enthalten / is present		Spuren	Ursprung des Allergens /
allergens	Ja / yes	Nein / no	möglich /	source of allergen
			traces	
			possible	
Glutenhaltige	X			Weizenmehl,
Getreide / cereals				Weizenquellmehl,
containing gluten				Weizenquellstärke,
				Weizenkleber,
				Weizensauerteig
Krebstiere /		X		
crustaceans				



Eier / eggs	X			Vollei
Fisch / fish		Χ		
Erdnüsse /			Χ	
peanuts				
Soja / soya			Х	
Milch / milk	X			Sahne, Vollmilchpulver
Schalenfrüchte /			Х	
nuts				
Sellerie / celery			X	
Senf / mustard		X		
Sesam / sesame			X	
Lupine / lupine			Χ	
Weichtiere /		X		
molluscan				
Schwefeldioxide		X		
und Sulfite /				
Sulphur dioxide				
and sulfites (>				
10mg/kg)				

10. Ernähr	ungsform / form of nutrition
vegetarisch /	$oxed{f x}$
vegetarian	
vegan /	
vegan	
glutenfrei /	
gluten-free	
laktosefrei /	
lactose-free	
sonstiges /	
other	

11. Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storing conditions and shelf life

Mindesthaltbarkeit / shelf life:	9 Monate
Kennzeichnung des MHD / labelling of best before date:	tt.mm.jjjj
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing	bei -18°C
conditions:	

12. Verpackungsdaten / packaging data

Beschreibung	Verpack	Verpackt im Karton mit Backtrennpapier in einem LDPE-Beutel									
/ description											
Verpackungsein	heit / pack	aging	unit								
Länge / length:	59,3	9,3 cm Breite / 39,3 cm Höhe / 17,6 cm									
		width: height:									
Nettogewicht	6,24	kg	Tara /	0,65	kg	Bruttogewicht	6,89	kg			
/ net weight:			tare			/ gross					
		weight: weight:									
Länge / length:	61,0	cm	Breite /	42,0	cm	Höhe /	-	cm	Anzahl /	1	
			width:			height:			quantity:		

13. Palettendaten / pallet data

Versandeinheiten pro	40	Versandeinheiten pro	4
Palette / boxes per		Lage / boxes per layer:	
pallet:			
Palettenhöhe / height of	191 cm	Lagenanzahl pro	10
pallet:		Palette / layers per	
		pallet:	



14. Lebensmittelrechtliche Erklärung / foodstuff law confirmation

Wir, die BACKUNION, 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 Oualitätsstandards.
- 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 beeinträchtig enden Mengen, sind nicht nachweisbar.

We, the **BACKUNION**, 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 complies 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:	AHU	Erstelldatum:	07.08.2024	
Aktualisierungsgrund:	NEU			