

# 39. GIL-Jahrestagung in Wien





## Basis-Check für KMU – gut vorbereitet für die Digitalisierung?

Voraussetzungen für die Implementierung von ERP-Systemen in der Ernährungswirtschaft



RegioFood\_Plus auf der 39. GIL-Jahrestagung in Wien

Präsentation am 18.02. von Ron Reckin (SIBB e.V.)

Autoren: Eckart Kramer, Isabell Kuhpfahl, Ron Reckin, Christin Röpert, Frank Lienig, Reinhard Manger, Michael Tkotz und Oliver Marz

## Das Verbundprojekt RegioFood\_Plus: Projekt-Bausteine

Entwicklung und Pilotierung eines Cloud-Referenzsystems für die Warenwirtschaft Konfigurator für Geschäftsprozesse kleiner Unternehmen

Integration v.
Zertifizierungs-,
Nachhaltigkeits- &
Kommunikationsmanagement &
Schulung

eines
WebShops 8
Filialbestellsystem

Integration

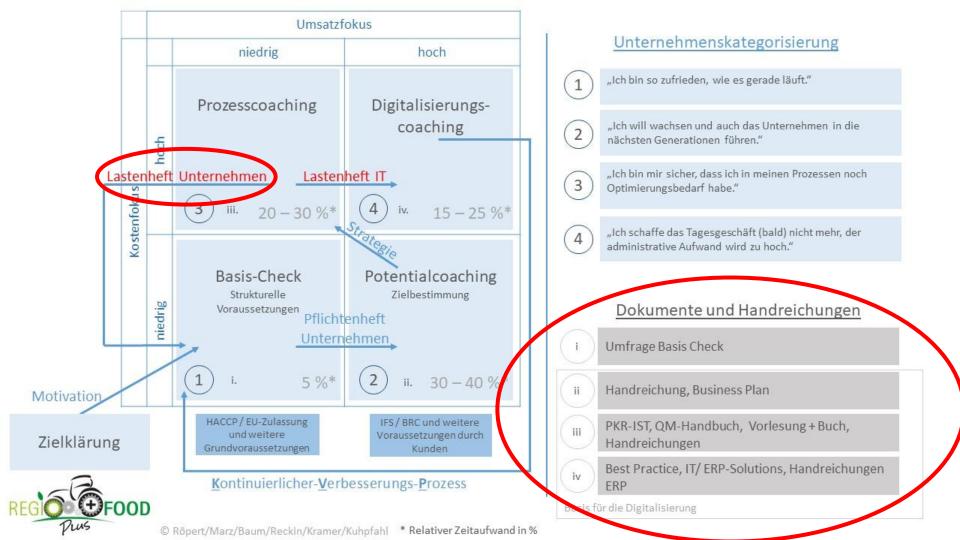
RegioFood-Ziel: ERP-Einführung für Kleinst- und Kleinunternehmen als ersten Schritt der Digitalisierung und Wachstumsvoraussetzung zu ermöglichen.



## Basis-Check für KMU – gut vorbereitet für die Digitalisierung?

Voraussetzungen für die Implementierung von ERP-Systemen in der Ernährungswirtschaft







## Basis-Check für KMU – gut vorbereitet für die Digitalisierung?

Voraussetzungen für die Implementierung von ERP-Systemen in der Ernährungswirtschaft





Stand der Digitalisierung der klein- und mittelständischen Unternehmen der Brandenburger Ernährungswirtschaft

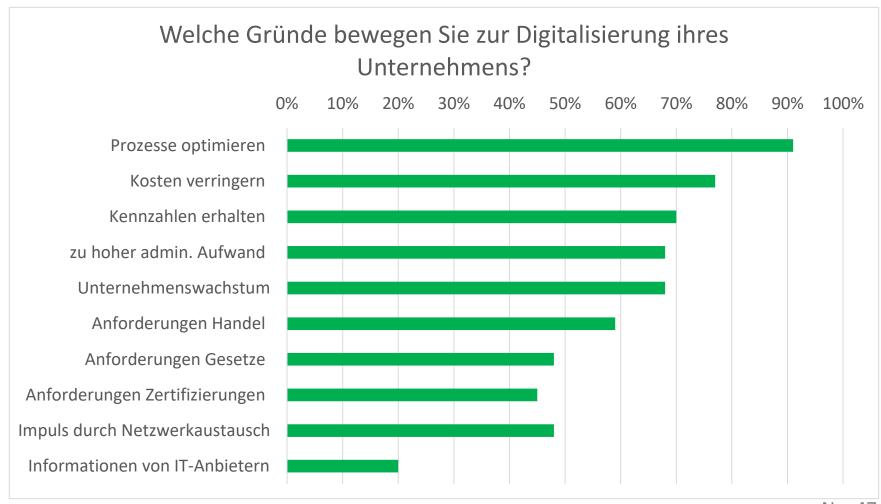
Studie von pro agro e.V und SIBB im Rahmen des Forschungsprojektes RegioFood\_Plus



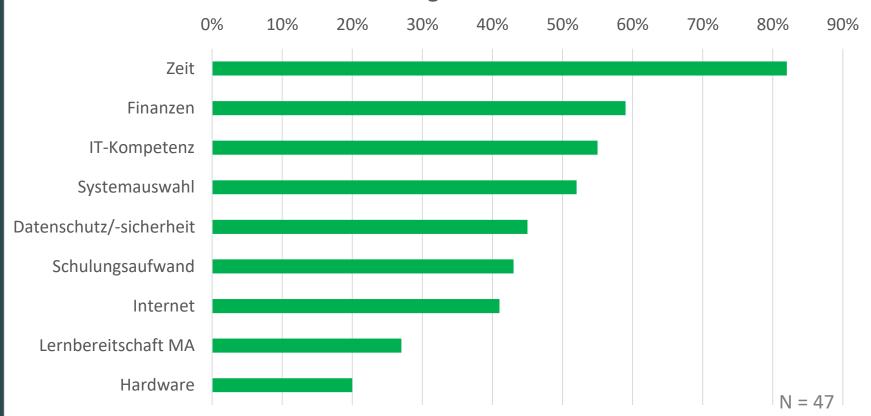








# Gibt es Gründe die Sie bisher von der Digitalisierung Ihrer Prozesse abgehalten haben?





## Basis-Check für KMU – gut vorbereitet für die Digitalisierung?

Voraussetzungen für die Implementierung von ERP-Systemen in der Ernährungswirtschaft



"Was analog nicht funktioniert, wird auch digital nicht funktionieren."
Lastenhefte nach innen und nach außen.

# Der Basis-Check





## Basis-Check für KMU – gut vorbereitet für die Digitalisierung?

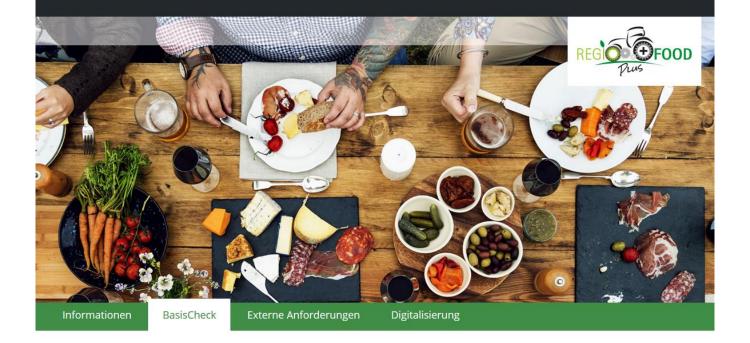
Voraussetzungen für die Implementierung von ERP-Systemen in der Ernährungswirtschaft



# Basis-Check + Handreichungen

für die Einführung von ERP-Systemen: Wie gut vorbereitet?

Art und Umfang unternehmensinterner Maßnahmen benennen und abschätzen können.

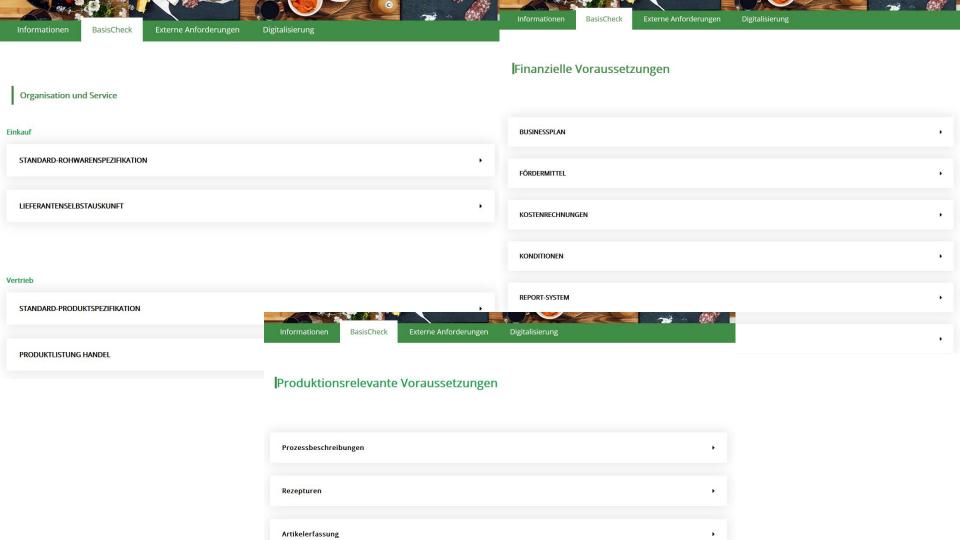


"Offline first: Was analog nicht geht, kann auch digital nicht gehen."

Die Einführung von ERP-Systemen kann nur erfolgreich sein, wenn der Betrieb auch ohne ein solches System reibungslos funktioniert. Das bedeutet, dass zunächst alle betrieblichen Prozesse klar strukturiert sein müssen, bevor diese innerhalb einer Software abgebildet werden können. Ebenso müssen personelle und finanzielle Voraussetzungen für die Softwareimplementierung erfüllt sein.

Der BasisCheck beinhaltet alle notwendigen Voraussetzungen, die ein Unternehmen vor Einführung eines ERP-Systems erfüllen muss. Er gliedert sich in die drei Funktionsbereiche Produktion, Finanzen und Organisation. Die einzelnen Anforderungen in den Funktionsbereichen werden von Handreichungen und Beispielen begleitet, die als Anleitung für eine eigenständige Bearbeitung der Checkpunkte dienen. Somit können Sie ohne zusätzliche Hilfe von externen Beratern kostengünstig die notwenigen Voraussetzungen schaffen.

> <u>Download BasisCheckliste</u> (ohne Anleitungen)



In vier Referenzunternehmen (KMU der Lebensmittelverarbeitung) wurde ein BASIC ERP-System installiert und der Implementierungsprozess bewertend begleitet.

#### Erhoben:

- relevante Unternehmensprozesse,
- notwendige Stammdaten und deren Struktur
- vorhandene materielle und personelle Infrastruktur

## → Vergleich mit den IT-seitigen Anforderungen

## Grundforderung:

alle Daten, die mit einem ERP-System erfasst, verarbeitet und ausgewertet werden, müssen vor der Digitalisierung in vollständiger Form im Unternehmen vorliegen bzw. beschrieben sein.



### **IST-Zustands bei Vor-Ort-Begehungen analysiert:**

- Eingangslogistik
- Produktion
- Ausgangslogistik
- Marketing/Vertrieb
- Kundendienst
- Beschaffung

### Wie sind Prozesse und Datenerfassungen etabliert?

Vergleich mit den für das ERP-System festgelegten Erfassungsund Auswertungsfunktionen sowie den notwendigen Daten.



### IT-seitige Voraussetzungen unterschiedlich erfüllt (4 RegioFood-Partner)

0 – nicht vorhanden;

1 – unvollständig, ungeeignete Struktur;

2 - überwiegend vorhanden, Strukturen vollständig anpassen;

3 - vollständig vorhanden, Strukturen teilweise anpassen;

✓- vollständig und in geeigneter Struktur vorhanden

Tabelle: "BASIC ERP" Funktionen und Erfüllungsgrad der unternehmensseitigen Voraussetzungen (Auszug)		Unternehmensseitiger Erfüllungsgrad				
Prozessbereiche	Prozessbereiche Daten-, Prozess-, Ressourcenvoraussetzungen			U 3	U 4	
Eingangslogistik mit WE- Lagern	Wareneingangserfassung, Artikel, Lieferanten, Wareneingang Prüfprotokolle & Qualitätsdaten , Lagerbestände, Verpackungen & MTV	1-3	2-3	0-1	2-3	
Produktion mit HF- und FW-Lager	Produktionsaufträge, Materialkosten, Personalplanung, Halbprodukte u. Fertigwarenbestände, Produktspezifikationen, Stücklisten, Rezepte, Protokolle, Qualitätsdaten, Chargendaten, Warenausgang, Meldebestände	0-2	1-3	0-1	0-3	
Ausgangslogistik mit Warenausgangs-lagern	Waren zur Auslieferung m. Lieferscheinen u. Rechnungen, Warenausgänge, Prüfprotokolle, Qualitätsdaten, Nachhaltigkeitsinformation, Lagerbestandslisten, Absätze, Umsätze, Konditionen	0-1	1-2	0-1	1-3	
Marketing / Vertrieb	Erlöse, Artikelkosten, Kundenstatistik Lieferungen, Deckungsbeiträge, Produktionskosten, Nachhaltigkeitsdaten, Auftragsstände, Bestellungen, Reklamationen, Zertifikate Lieferanten	0-2	0-2	0-2	0-2	
Einkauf / Beschaffung	Beschaffungsauswertung, Bedarfsmengen, Kontraktstatistik, Lieferantenstatistik, Zahlungs-verhalten / Offene Posten und Mahnungen	0-1	1	0	1	
Kaufmännische Leitung	OP Listen Kreditoren und Debitoren, Zahlungseingänge auf Rechnungen, Rechnungsausgangsbuch, Materialkosten, Personal- und Gemeinkostenpauschale	0-1	1	0-1	1	
Vor- und Nachkalkulation	Fertigungseinzelkosten, -gemeinkosten, Vertriebsgemeinkosten, Verwaltungsgemeinkosten, Konditionen, Schutzrechte	0	0-1	0	0-1	
Weitere Anforderungen	Datenschutz Datensicherheit, Qualifikationen MitarbeiterInnen, IT-seitige Voraussetzungen, Businessplan	0	1-2	0	2-3	



## Bisherige Aufwandsschätzung mal drei +

Stammdaten / Marketing / Storytelling / Vertrautwerden mit System / IT-Lastenheft ...

→ weitere Handreichungen

PLUS Bauliche Änderungen / WLAN & Co

**PLUS** (Re-) Zertifizierung **PLUS** Bearbeitungsrückstände der MitarbeiterInnen

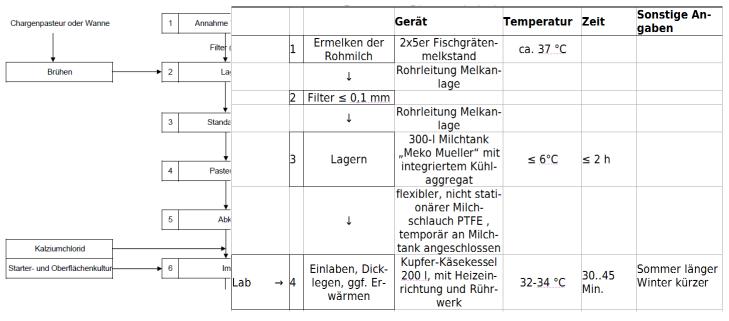
Unternehmensbereich/	Stammdaten	Reporting & Kennzahlen	Handreichung		
Prozessbereich		Basic ERP			
	Zutaten	Kontraktverwaltung	Rezepturen & Massenbilanzen		
	Verpackungen	Einkaufskalkulation & Auswertungen	Rohwarenspezifikationen		



# Beispiel für Anforderungen an Prozessbeschreibungen und die entsprechende Handreichung

## **EG-Zulassung**

✓ Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen für iede Produktart

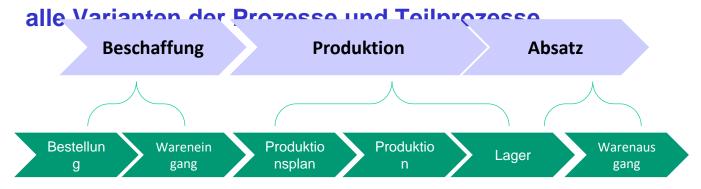




### Prozessbeschreibungen

#### IFS Food & Co.

✓ Fließdiagramme für jedes Produkt bzw. jede Produktgruppe und

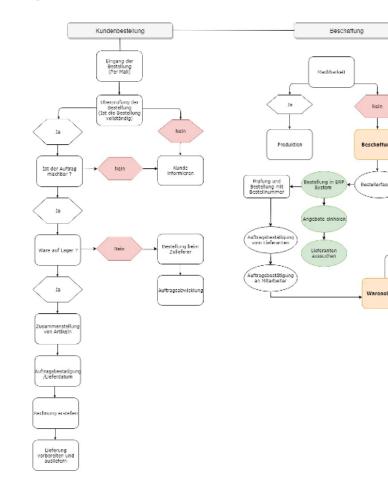


Auftragserfassung, Machbarkeit etc.

Herstellung, QS, Verpackung etc. Kommissionierung, Rechnung, QS etc.



# Prozessbeschreibungen: alle Varianten der Prozesse und Teilprozesse





# **Erweiterte Prozessdiagramme:**Datensätze für jeden Prozessschritt ↔ ERP-Funktionen

# Für jeden Prozessschritt notwendige Informationen für das ERP-System angeben:

- 1. Prozessschritt
- 2. Parameter Prüfung Produktion/QS
- 3. Mengen für eine Charge [kg]: [E]ingangsstoffe; [A]usgangsstoffe; [N]eben/[S]paltprodukte; [A]bfall; [S]chwund
- 4. [V]erantwortliche und [M]itwirkende Mitarbeiter [Bezeichnung It. Organigramm / Stellenplan]
- 5. Prozesszeiten [Min] Je Charge
- 6. Basishygiene Prüfpunkte Zeiten [Min] Intervall [x mal / Tag/Woche für [B]etriebs~, [Pr]ozess~, [Pe]rsonalhygiene
- 7. CP // CCP j/n wenn Ja: Prüfmittel, Sollwerte, Protokoll
- 8. Raum bzw. Bewegung laut Lageplan
- 9. En Detail (2019) Mass Christoff (von greiterfür die Bigliegeng) Voraussezungen der Errährungswirtschaft. 39. Gilt.-Jahrestagung 2019, Wien.



## Erweiterter Datensatz für jeden Prozessschritt: Beispiel

Prozessschritt	Parameter Prüfung Produktion/QS	Mengen für eine Charge: [E]ingangsstoffe [A]usgangsstoffe [Njeben/[Spattprodukte [A]bfall [S]chwund	Mitarbeiter [Bezeichnung it. Organigramm / Stellenplan]	Prozesszeiten [Min]: Je Charge	Basishygiene Prüfpunkte Zeiten [Min] Intervall [x mai / TagwWoche [B]etriebe- [P]ozess~ [Po]rsonal~	CCP j/n Ja: Prüfmittel, Sollwerte, Protokoll	Raum bzw. Bewegung laut Lagoplan	Maschine(n) Je Anlagen, Geräte: Hersteller/Typ: Ca. Baujahr: Ca. Kaufpreis: Ca. AtA/Jahre Abachreibung: Energiebed arf: kW elektr. u/o kW thermisch IT-Schnittstellen (RS323/USB//keine) Foto Schnittstelle - Foto der Maschine - Foto Typenschilder	Begleitdokumente: [Ejingang [P]rozess [A]usgang	Bemerkung
Annahme Rohmilch	Temp.: 4-8 °C pH- Wert: 6,55- 6,80 Fettgehalt: 3,7- 4,5%	E: 4080 kg Rohmilch	Molkereifacharbeiter	5:40"	Betriebs~: Reinigung/Desinfektion 4x tgl. insges. 65/Tag	n	Rohmilchlager	1) 500 kg Edelstahltanks T401 / 501 / 502 / 500 Hersteller/Typ: Meko Mueller Baujahr: 2009 Kaufpreis: 23 000 AfA/Jahre: 15 Abschreibung: 1560 Energiebedarf: 4,5 kW el. IT-Schnittstellen: keine 2) Durchflusswaage: Hersteller/Typ:	E: Tankjournal mit Chargennummer	



## **Empfehlungen**

## **ERST kritisches Eigenaudit**

Bauliche Änderungen / WLAN & Co Bearbeitungsrückstände der MitarbeiterInnen (Re-) Zertifizierung

\_\_\_\_

# Durchgängige Systemfunktionen zunächst am Beispiel EINES Produktes

Stammdaten, Bestellungen, Produktion, Dokumente, Reports, Mitarbeiter-Schulungen, Aha-Effekte....

## **DANACH** schrittweise weitere Produkte portieren



#### **Fazit**

### Was analog nicht funktioniert, wird auch digital nicht funktionieren.

- ➤ Alle Strukturen und Prozesse aus Blickwinkel erwarteter ERP-Funktionen hinterfragen
- > Erst weitere "Baustellen" bearbeiten
- ➤ Interne Unternehmenskultur / Motivation und Ressourcen einschätzen Chancen nutzen

# RF+ Basis-Check - eigenständig fokussierte Vorbereitung auf Digitalisierung

- ➤ Unternehmen können selbst einschätzen, wo nachgearbeitet werden muss
  - → externe Berater nicht zwingend nötig
- ➤ Unternehmen können selbst benennen, welche ERP-Ausstattung benötigt wird und wo → passgenaue Software &







Ron Reckin ron.reckin@sibb.de www.sibb.de/regiofood



FOOD www.regiofood-plus.de

Gefördert mit Mitteln des BMBF unter den Förderkennzeichen 02K14A200 bis 02K14A208.



## Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



www.regiofood-plus.de maeurer@proagro.de; ron.reckin@sibb.de; isabell.kuhpfahl@hnee.de



## Reicht(e) oft aus

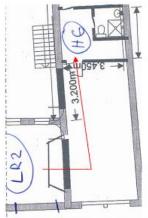


Abb. 2: Lager LR2, Zwischenraum Hygieneschleuse HG

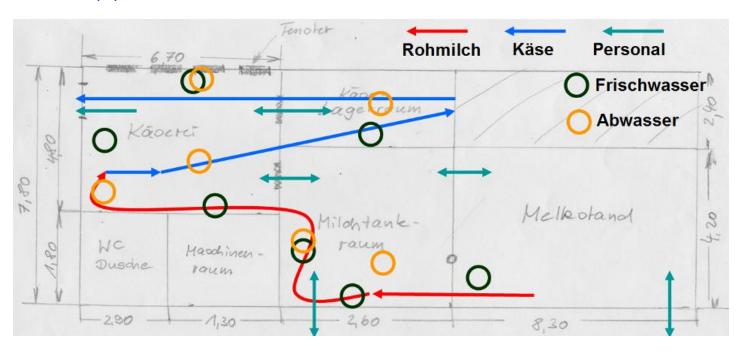


Abb. 3: Hygieneschleuse HG, Lager LR1, Verarbeitungsraum 1 VR 1, Verarbeitungsraum 2 VR





## Reicht(e) oft aus





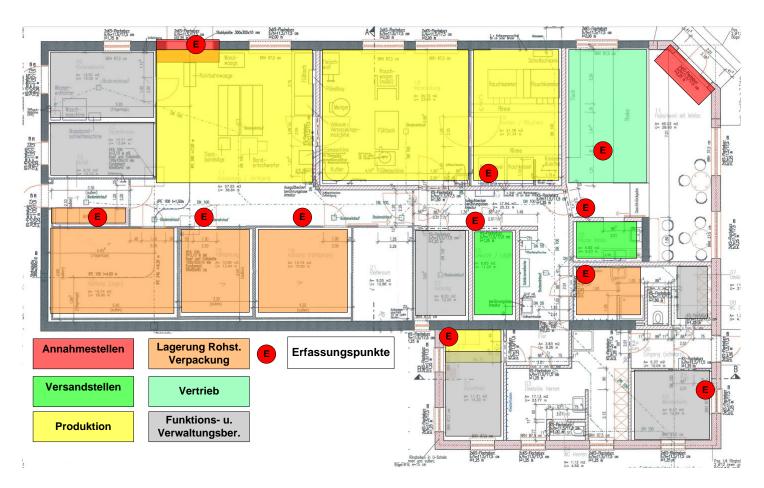
## **Businessplan / EG-Zulassung / Zertifizierung:**

- ✓ Maßstabsgetreuer Betriebsplan einschließlich Maschinenaufstellplan, eingezeichnete Personalwege und Warenfluss (Produktionsabläufe, Personalhygiene)
- ✓ Leitungsnetz- und Zapfstellenplan mit Markierung Zapfstellen sowie Abflusssystem
- ✓ Lagerung und Entsorgung beseitigungspflichtiger Stoffe
- ✓ Be- und Entlüftung

#### ERP:

✓ Erfassungspunkte: Welche Daten wo?







### Produktspezifikation - Artikelpass - 1WorldSync&Co

#### **IFS**

- √ Für alle Endprodukte
- ✓ KO: Für alle Rohstoffe/Zutaten, Zusatzstoffe, Verpackungsmaterialien, Rework
- ✓ Unternehmenspolitik berücksichtigt ... Spezifikationen



### Produktspezifikation - Artikelpass - 1WorldSync&Co

#### 1. Produktbezeichnung

Handelsname - Artikelnummer - EAN/GTIN-Code:

#### 2. Verpackung

Verpackungsmaterial: - Ggf. verschiedene Verpackungs- oder Gebindegrößen: -Liefereinheit - Loskennzeichnung: nach - MHD-Angabe

#### 3. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Lagertemperatur - Nach Öffnen ... - Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung

#### 4. Sensorische Beschreibung/ Verwendungszweck

Aussehen, Farbe - Geruch, Geschmack - Verwendung

#### 5. Zusammensetzung

QUID, Allergene fett und unterstrichen - Bio mit \* und erläutert.

#### 6. Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Keine Zusatzstoffe vorhanden/ verwendet

#### 7. Ernährungsinformation

Energiegehalt (Brennwert - Fett: - gesättigte Fettsäuren: -Kohlenhydrate: - Dav. Zucker: - Eiweiß: - Salz: - Ballaststoffe:

#### 8. Mikrobiologische Werte

Aerobe, mesophile Keime – Enterobacteriaceen – Hefen – Schimmelpitze – Staph.aureus – Salmonellen – isterien

#### 9. Deklaration von Allergenen und tierischen Zutaten

Kategorie - Ist im Produkt enthalten - Wenn ja, nähere Beschreibung

#### 10. Gentechnik / Bestrahlung

ohne (GVO) - alle Stufen des Herstellungsprozesses inklusive der Rohstoffe.- nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

#### 11. Qualitätssicherung / HACCP / Bio

HACCP - Konzept vorhanden - 100 % bio-zertifiziert nach EG 834/2007. Kontrollstelle: DE-ÖKO-037:

#### 12. Besonderheiten

unterliegt natürlichen Schwankungen - entspricht lebensmittelrechtlichen Vorschriften - im Einzelfall Abweichungen bei den Spezifikationsparametern

#### Artikelpässe zusätzlich:

#### Lieferanten

Lieferanten-Nr. SAP (ZKS), GLN (ILN), Lieferanten-/Firmenname

#### Lieferantenartikel

Lieferantenartikelnummer - Gültig ab Datum - Konsumenteneinheit – Bepfandet

- Pfandwert - Brutto/ Nettogewicht LBH

#### Versandeinheit (EAN)

Verpackungstyp - Anzahl VBE - Brutto/Nettogewicht - LBH

#### Weitere Verpackungsvarianten

GTIN Umkarton (EAN) – Lieferantenartikelnummer Konsumenteneinheit Bepfandet Pfandwert Verpackungstyp Umkarton Anzahl VSE im Umkarton

#### Umkartoneinheit

Bruttogewicht, LBH, Anzahl VSE pro Lage, Anzahl UK

#### Palette:

GTIN (EAN) Lieferantenartikelnummer Palettentyp Palettenbruttogewicht Anzahl Lagen LBH

CCG Klassifikation Mehrwertsteuer Zolltarifnummer Menge in der besond.

Maßeinheit Ursprungsland Ursprungsregion Markenname

MSC-Kennzeichen Jodsalz Alkoholgehalt % Alterskontrolle (frei ab...Jahren)

Laktosefrei Glutenfrei Diätetisch

Restlaufzeit bei Wareneingang

Sortimentsgruppe Weinkennzeichen Bundeslebensmittelschlüssel

Conveniencegrad Geräteverwendung

 $\label{lem:mengenvariable} \mbox{Mengenvariabler Artikel } \mbox{\bf Schwankungsbreite} \ \% \ \mbox{Produktsiegel}$ 

Großverbrauchereinheit

Verwendungsempfehlung (Käseschild/Weinempfehlung)



## Produktspezifikation – Artikelpass – 1WorldSync&Co

Identifizierung / Klassifizierung / Artikeltexte	
Primiruchlinosal das Artikals	04260521750013/4260521750006/276/4311501000148
GTIN der Artheleinheit	04260521750013
Gillrig-ab Datum (-zelf)	01.93.2017.00:00
Zielzurkt Ländercode	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Datenverantwortlicher: GEN	4260521750006
Datementerzirkortlicher Name	Ayonz Manuthirus GoshH
Zusätzliche Identifikation des Datenwerentwortlichen Zusätzliche Identifikation des Datenwerentwertlichen (Nr.: 1 /	
999)	
Zusätzliche Identifikation des Datenverantwortlichen	Ayone Manufaktur Grahiti
Zusötzliche Identifiketion des Datenvernutwortlichen Art	Vom Verköufer vergebene interne Identification (SELLER_ASSIONED_IDENTIFIER_FOR_A_PARTY)
Zielmarktspezidischer Darenverantwortlicher: GLN	420052175000d
Artik elkurzbas chresbung (de)	Findanitrot
Bosisarthel Armicolohana	Ja (true)
	Badicatabetr oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
Verfügbackeit Startdatum und -zeit	36.93.2017 00:60
Verfigbalkeir Enddatum und -zeit Lieferenheit	36 93 2020 00 66 Ja (frost)
Lieferenhett Fakturiereinheit	
Paintmerember Becalleitheit	Ja (true) Ja (true)
Sestement of the Communication	Ja (ma)
Artikelehere	Busiesisheit oder kleinste Einheit (BASE UNIT OR EACH)
Globala Promitricincutification: GPC Errick	Bost (latcht variathlich) (10000164)
GD W Artitelliassifisierung: Attribuse	(
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 1 / 25)	
GPC Artifure Type Code	Angule: Gluseritet (20000079)
GPC Artribute Value Code	NED1 (30102960)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 2/25)	
GDC Artribute Type Code	Falls aroundsiget oder und hinzugefügten Zutaten (20000008)
GPC Artribute Value Code	NEDI (30002960)
GDSN Trade Item Classification Astribute (Nr.: 3 / 25)	
GPC Artribute Type Code	Falls Biologisch (20000142)
GPC Artribute Value Code	NEIN (30001960)
GDSN Trade Itom Classification Attribute (Nr.: 4 / 23)	
GPC Antribute Type Code	Falls Vorgebacken (20000148)
GPC Artribute Value Code	NEIN (3000360)
GDSN Trade Itom Classification Attribute (Nr.: 3 / 23)	
GPC Amiliture Type Code GPC Amiliture Value Code	Falls in Schehen (20002712) NED (3000390)
GDSN Trade Item Cinceffication Attribute (Nr.: 6 / 25)	NEW CONTRACT
GPC Artiflute Type Code	Killiumportwenligheit (2000153)
OPC Arethure Value Code	KANN GENURLT AUFBEWARET WERDEN (30000117)
GDSN Trade Item Cincification Attribute (Nr.: 7 / 25)	MARIN ODMORDS AND DEWARDS WESTER (SWEETS)
GPC Artribute Type Code	Art year Bret (20000190)
GPC Arethure Value Code	PITTABROT / FLADENBROT (10001870)
GDSN Trade Item Classification Attribute (Nr.: 8 / 25)	
GPC Annibure Type Code	Gerreideur (20000191)
GPC Aretiture Value Code	WELZEN (80002507)
Diezid	Nicht zutreffend (NOT_APPLICABLE)
Costosteuer	Standard-Stenersorz, normal oder Durchschnitt, Abblingig vom Zielmarkt. (STANDARD)
Nemphilmenge Nemphilmenge (Nr.: 1 / 999)	
Nettofillmenge (Nr.: 1799)	500
Nettofillmenge Maßeinheit	Grana (GEM)
Netonizzonge Niconzont Brutterswicht	500
Bruttogewich: Maßeinkeit	Grann (GEM)
Grandpreisonszeichzungspflicht	Nein (FALSE)
Hermaler	
Hersteller (Nr.: 1 / 999)	

04260521750013/4260521750006/276/431150199014 Version galing ab: 2017-02-09	s SYNC
Hersteller: GLN	4260521750006
Henteller: Adresse	Rollbergett: 59 13053 Berlin
Hersteller Name	Ayvas Manufakrar Guitet
Markonnana Anthelkurzbeschreibung (de)	Ayvaz Backwasen Fladeshox
Antaeauroeschie.oug (de) Funktion:bezeichning (de)	Fadebox Fadebox
Artika (beschreibung	PARAMERA
Artheibeschreibung (Nr.: 1 / 999)	
Artikalbacchraibung	Finduction: 500 g
Freduktionthintergrund / Haltbarkett and welters	·
Ursorversiand des Artifeis: Code	Auguse
Country Code (7hr.: [ / 900)	
Umprungsland des Artikels: Code	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (316)
Produktionsor:	
Produktiensors (Nr.: ) ( 999)	
Produktionsort	Destrokland
MHD auf Verpockung: Art	
MHD and Verpaching: Art (38:: 1 / 999)	
MGID suf Verpackung: Aut	Mindesthalthockeitsdatum (Best Before date) - Ideales Vorbrauchsdatum um Hinblick auf die Produktspulltit Auch: Zu Verkaufen Bis-Dotum (BEST BEFORE DATE)
Minimale Landzeit der Artikels ab Produktion (Tage)	1
Allergenangsbes	
Allergen (Mr.: 1 / 999)	
Allergen: Code	Sectoricamen tand Sectoricamentation (AS)
Allergen: Grad des Verkoussiens	Eatháit - Est im Produkt eathaiten (CONTAINS)
Mengenvariabler Artikel	Nein (false)
Zusatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zusatzstoff	A / Allerman
Sertimentsgrappe	06 (06)
Emderungskinseise: Emdarungsart  Emdarungskinseise: Ersäkningsart (Mr.: 1 / 999)	
Emilianghiawise: Emiliangust	Vegan - Ohne Mildsprodukte und tierische Inhaltssteffe (VEGAN)
Zunten auf der Verrackung	To (true)
Allergenengeben	36 (B16)
Allerem (Nr.: 1/999)	
Allereen: Code	Sestusation and Sestusationergeognise (AS)
Allergen: Grad des Verkommens	Enthalt - Ist im Produkt autholism (CONTAINS)
Cefnbrgut / CHS / Cefnbrstoff / Physikolische & ch	beraische Eigenschaffen
Gefalugur	Kein Geldtrgut (ZNA)
GHS	Num (FALSE)
Verpackung / Logistik / Preis / Bestellung / Pfandar	rtkd
Mide: Höhe	40
Made: Hohe Maßeinheit	Milmete (MMT)
Made: Breite	30
Made: Breite Madeinheit	Zettmeter (CMT)
Made: Tiafa	36
Made: Tiefe Maßeinheit	Zeationeter (CMT)
Ferpaching information	
Verynching:information (Fr.: 1 / 25)	B - 1 B -
Verpeckungsert	Beutel (PO)
Verpackungsebens Ferpackungseigenschaft (Sr.: 1 / 999)	
	Hills, Unwicklung (WRAP)
	Hade, Uniwikhing (WilAP) Nam (falia)
Verpeckungseigenschaft	
Verpeckungseigenschaft Verpeckung Mehrwegkentzeichnung	
Verpeckungseigenschaft Verpackung Mehrwegkennzeichnung Lintenpreise	
Verpeckungseigenschaft Verpeckung Mehrwegkentzeichnung	0,5
Verpeckungseigenschaft Verpeckung Mahrwegkennzeichnung Einespreise Liteopreise (Nr.: 1 / 999)	0,5 Discoplincher Euro (EUE)





33

## Produktspezifikation – Artikelpass – 1WorldSync&Co

04360521750013/4260521750006/276/431150199014R
04160521750013
01.03.2017.00.00
DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
4260521750006 Anna Manufaktur GushH
Alyniz Manieratre Gente
Avroz Manufaktur GmitH
Vom Verköufer vergebene interne lifenrifiketion
(SELLER_ASSIGNED_EDENTIFIER_FOR_A_PARTY)
4260521750006
Fladantrot
Ja (true)
Redustabetr oder kleinzie Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
36.93.2017.00:60
36 93 2029 00 66 In (true)
Ja (true)
Ja (true)
Ja (true)  Busiseinheit oder kleimste Einheit (BASE UNIT OR EACH)
Bost (latcht variathlich) (10000164)
and faces carried and from the
Angele: Gimeritat (20000079)
NEDN (30003960)
Falls arountisiert oder mit hinzugufligten Zutsten (20000000)
NEDY (30902960)
,
Falls Biologisch (10000142)
NEIN (30001960)
Falls Vorgebacken (20000108)
NEIN (30001960)
Falls in Scheiben (20002712)
NEIN (30001900)
Kithlungsnetwendigheit (20000153)
KANN GEKÜHLT AUFBEWAHRT WERDEN (9000017)
Act you Bret (20000190)
Art ven Bret (20100 ISU) PITTABROT / FLADENBROT (10001570)
PITTAGEOT PLADENBRUT (19801570)
Geneideur (20000191)
WEIZEN (30002507)
Nicht zutreffend (NOT APPLICABLE)
Standard-Steversorz, normal oder Durchschnitt. Abbäneis vom Zielmarkt.
(STANDARD)
. ,
500
Greenas (GRM)
500
Gramm (GEM)
Nein (FALSE)

04260521750013.4260521750006/276/4311501990148 Version guing ab: 2017-01-09		SYNC	0426051178001342605117800052764311501990 Version giding ab: 2017-02-09	148	SYNC
Hersteller: GLN	4260521750006		Listenaris: Basismenre	1	
Hersteller: Adresse	Rollberentr 59 12053 Berlin		Listergreis: Basismenze Maffeinheit	St0ck (H87)	
Herneller: Name	Ayyaz Manufaktur GuthE		Listegreis: Startdatum	01.02.2017.00:00	
Markenname	Ayvaz Backwasea		Preisenofehlungen für den Handel		
Artikelkurzbeschreibung (de)	Fladeshoot		Preisempfehlung für den Hendel (\(\lambda\tau_{-1}\) / 900)		
Funktion:hezeichnung (de)	Findenhoor		Preisempfehlung für den Handel	1	
Artikelbeschreibung			Preisempfehlung für den Hondel: Währung	Europäischer Euro (EUE)	
Artikeibaschreibung (Nr.: 1 / 999)			Pretrempfehlung für den Handel: Standahun	01.02.2017.00:00	
Artike/herchrethung	Findenhoot 500 g		Preisangebe auf der Verpackung	Nein (false)	
Freduktionshintergrund / Haltbarkett und weiters Ang	nten		Publikation/System-/Statusinformationen		
Ursprungsland des Artikels: Code			Bewegungskernzeichen / Artikelstatus	Neuminge (ADD)	
Country Code (Nr.: [ / 999)			Is Rejead	Nein (false)	
Unsprungsland das Artikels: Code	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLI	K (276)	Erstelt von	messaging/4049111000000	
Produktionsor:			Erotall: am	09.02.2017.15:11	
Produktionsort (Nr.: 1 / 999) Draduktionsort	Destrikland		Geändert von	messaging/4049111000000	
	Destruct		Geänfert am	09.03.2017.15.11 43.11501.090148	
MHD out Verpacking: Art MHD out Verpacking: Art (3h::1/999)			Empfinger GLN	4311301990148	
MHD mf Verpaching: Art (3h:: 1 / 999) MHD mf Verpaching: Art	Minderfaltharkeitsdatus (Best Before	date) - Therley Varlamenhadatum	1		
NOW HE VERNERIE, AM	in Hinblick ouf die Produktqualität Au (BEST BEFORE DATE)				
Minimale Laufzeit der Artikelt ab Produktion (Tage)	1		1		
Allergenangsben					
Allergen (Mr.: 1/999)					
Allerme: Code	Sectorication and Sectoricationers and	100 (AS)			
Allergen: Grad des Verkoussierts	Earthalt - Est ion Produkt earthalten (CON	TANS			
Mengerwariabler Artikel	Nein (false)				
Zasatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zasatzstoffe / A	Bergene				
Sertimentagrappe	06 (06)				
Emanunchinosios: Emanunciart					
Emdirangolametre: Emalinangort (Nr.: 1 / 999)					
Emiliangshinweise: Emiliangsart	Vegan - Ohne Milchprodukte und tieris	che inhaltusteffe (VEGAN)			
Zutaten auf der Verpackung	Ta (true)		1		
Allergenengoben					
Allergen (Nr.: 1/999)				Mögliche Felder	Retullte Felde
Allergen: Code	Sestusamen und Sesamsamenerzeugni-			Mogniture refuer	befullte refue
Allergen: Grad des Verkommens	Enthalt - Ist to Procisir authorise (CON			_	
Cefahrgat   CRS   Cefahrstoff   Physikalische & chemi	sche Eigenscheffen	0 - Identifizierung	Klaccifiz	120	48
Gefahrgut	Kein Gefährgut (ZNA)	To - Identifizierung	Massille	120	-10
GHS	Nam (FALSE)				
Verpackung / Logistik / Preis / Bestellung / Pfandartike	1	11 - Produktionshin	tergrund Ha	71	7
		1 - Produktionshin	tergrund Ha	71	7
Mide: Höbe	40				7
Male: Hôle Male: Hôle Mafeizhait					7
Made: Höhe Made: Höhe MaBumhart Made: Boeim	40 Milmeter (MMT) 20			71 78	7
Made: Höbe Made: Höbe Maßeinheit Made: Beein Made: Beein Maßeinheit	40 Millimeter (MMT)	1 - Produktionshin 2 - Warengruppen			7
Male: Höhe Male: Höhe Malezubait Male: Breite Male: Breite Male: Breite Male: Breite Male: Tarich Male: Tarich Male: Tarich Male: Tarich Male: Tarich	40 Milmeter (MMT) 20	2 - Warengruppen	spezifische Ang	78	
Male: Höhe Male: Höhe Malezubait Male: Breite Male: Breite Male: Breite Male: Breite Male: Tarich Male: Tarich Male: Tarich Male: Tarich Male: Tarich	40 Millimeter (MMT) 30 Zestaneter (CMT) 30	2 - Warengruppen	spezifische Ang	78	
Multe: Hithe Multe: Hithe Malbumbart Multe: Busin Multe: Busin Multe: Busin Multe: Turin Multe: Turin Multe: Turin Multe: Turin Multe: Turin Multerinin Ferparkings optimization Ferparkings (Migrantion (Nr. 1.) 25)	40 Malimete (MMT) M Zestmeter (CMT) M Zestmeter (CMT)		spezifische Ang		7 0 3
Mule Hills Mule Hills Millenhut Mule Brist Mule Brist Mule Brist Mule Brist Mule Brist Mule Turk Mule Turk Mule Tirk Muleshut Fayar hang reformation Fayar hang reformation (80-11/2) Versolvanguns	40 Millimeter (MMT) 30 Zestaneter (CMT) 30	2 - Warengruppen	spezifische Ang	78	
Mode Hole Stole Sillas Moleculus Mode Desire Mode Desire Mode Desire Mode Desire Mode Desire Mode Sillas Moleculus Hole Mode Moleculus Feparatory Information Feparatory Information Feparatory Information Verynchargest Verynchargest Verynchargest	40 Malimete (MMT) M Zestmeter (CMT) M Zestmeter (CMT)	2 - Warengruppen 3 - Zusatzangaben	spezifische Ang Nährwerte	78 82	3
Mode Tills Mode Wall Mode Wall Mode Wall Mode Steme Mode Steme Mode Tills Mode Mode Mode Mode Mode Mode Mode Mode	40 Millionetre (MMT) M Zestimetre (CMT) M Zestimetre (CMT)  Broint (PO) 1	2 - Warengruppen 3 - Zusatzangaben	spezifische Ang Nährwerte	78	
Mode Hobe Stoke Stakes Molecular Mode Desire Mode Stakes Molecular Mode Stakes Molecular Mode Stakes Molecular Hope Administration Hope Administra	40 Millimeter (MMT) 30 Destinater (CMT) 31 Destinater (CMT) 32 Bratel (FO) 1 Bills Unwikking (FFAP)	2 - Warengruppen	spezifische Ang Nährwerte	78 82	3
Mole Hab Mole Silah Melenhar Mole Silah Moleshari Mole Silah Moleshari Mole Tirah Mole Tirah Mole Tirah Mole Tirah Feparkang pelemeten Feparkang pelemeten Feparkang pelemeten Feparkang pelemeten Verpalkang pelemeten (N° 1790) Verpalkang pelemeten (N° 1790)	40 Millionetre (MMT) M Zestimetre (CMT) M Zestimetre (CMT)  Broint (PO) 1	2 - Warengruppen: 3 - Zusatzangaben 4 - Gefahrgut GHS	spezifische Ang Nährwerte Gefahrsto	78 82 80	3
Nobe Tills Mode Reide Medicate Mode Breide Mode Reide Mode Reide Mode Tills M	40 Millimeter (MMT) 30 Destinater (CMT) 31 Destinater (CMT) 32 Bratel (FO) 1 Bills Unwikking (FFAP)	2 - Warengruppen: 3 - Zusatzangaben 4 - Gefahrgut GHS	spezifische Ang Nährwerte Gefahrsto	78 82 80	3
Mole Male Mole Risks Millerman Mole Flore Mole Flore Mole Report M	et Mallimete (MAT) Mallimete (CAT) Petitione (CAT) Zestaure (CAT)  Drud (PO) It (Surviving (WEAP) New (pilor)	2 - Warengruppen: 3 - Zusatzangaben 4 - Gefahrgut GHS	spezifische Ang Nährwerte Gefahrsto	78 82	3
Mole Male Mole Jishi Milemine Mole John John Mole Jishi Milemine Mole John Milemine Mole Jishi Milemine Mole Jishi Milemine Mole Jishi Milemine Jishi Milemi	40 Millianter (MAIT) 30 Zestaner (CMT) 30 Zestaner (CMT) 30 Zestaner (CMT) 30 Zestaner (CMT) 4 Hilds Unwikkung (FEAP) 50 Zestaner (SEAP)	2 - Warengruppen 3 - Zusatzangaben	spezifische Ang Nährwerte Gefahrsto	78 82 80	3
Mole Male Mole Risks Millerman Mole Flore Mole Flore Mole Report M	et Mallimete (MAT) Mallimete (CAT) Petitione (CAT) Zestaure (CAT)  Drud (PO) It Mall Towikking (WEAP) New (Mine)	2 - Warengruppen: 3 - Zusatzangaben 4 - Gefahrgut GHS	spezifische Ang Nährwerte Gefahrsto	78 82 80	3



34