

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Wasa Knäckebrötchen 90x10g Crisp'n Airy
Artikelnummer:	70000094
Verkehrsbezeichnung:	Backware mit Roggenmehl
Statistische Waren- / Zolldtarifnummer:	19051000
Ursprungsland:	Deutschland
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Trocken und vor Licht geschützt aufbewahren.
Lagerung bei:	Raumtemperatur.
Restlaufzeit bei Wareneingang:	4 Monate

3. Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit

Jeder Artikel ist gekennzeichnet, so dass eine Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EU) 178/2002 gewährleistet ist.

Parameter	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	☒ Ja ☐ Nein	TT.MM.JJ; auf dem Kartonetikett und der Einzelverpackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	☒ Ja ☐ Nein	GXXXXXXXXY; auf dem Kartonetikett und der Einzelverpackung

4. Verpackung

Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimetern ; Unterverpackung nur wenn z.B. in Form eines Tray vorhanden
Angaben nach den GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen (Release 2.5.3, ratifiziert, Jan 2018).

Art der Einzelverpackung:	Flowpack	Gewicht (Brutto):	11,10
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	155x65x15	Gewicht (Netto):	10,00
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	90	Gewicht (Brutto):	1.310,00
Maße des Kartons (BxTxH):	290x390x210	Gewicht (Netto):	900,00
Kartons pro Lage (TI):	8	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	410,00
Lagen pro Palette (HI):	8	Rauminhalt (Cubic Volume) des Kartons in m³:	0,024
Kartons pro Palette (TI X HI):	64		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.680	Palettengewicht (Brutto):	103.840,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.825	Palettengewicht (Netto):	57.600,00

***Palettenhöhe: 145mm, Paletteneigengewicht: 20.000g (20kg)**

GTIN Einzelverpackung:	7300400117081
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	7300400787208

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	dünn, braun, rechteckig
Geruch:	säuerlich, nach Roggenbrot
Geschmack:	trocken, nach Roggenbrot, leicht malzig
Konsistenz:	hart, knackig

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

Angaben (inkl. E-Nummern und QUID) gemäß den Vorgaben der Artikel 18 bis 22 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: ROGGENMEHL (50%), WEIZENVOLLKORNMEHL (25%), WEIZENMEHL, VOLLKORNROGGENMEHL (8%), MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Sauerteigpulver aus ROGGEN.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von SESAM enthalten.
--	----------------------------------

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

Angaben in Gramm und gemäß den Vorgaben von Artikel 30 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Berechnet ☐	Analysiert ☒	Literaturwert ☐
Brennwert*	1537 / 364	kJ / kcal
Fett*	2,50	g
davon gesättigte Fettsäuren*	0,30	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	68,00	g
davon Zucker*	6,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe	12,00	g
Eiweiß*	11,00	g
Salz*¹	1,00	g

* Pflichtangabe; ¹ Berechnet als Natrium multipliziert mit dem Faktor 2,5

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten ☐ Keine	Kreuzkonta. ☐ Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	☒ Ja	☐ Ja	Roggen-, Weizenmehl, Gerstenmalzextrakt
Krebstiere- und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Eier und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Fisch und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Milch und -erzeugnisse	☒ Ja	☐ Ja	Magermilchpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	☐ Ja	☐ Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Senf und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	☐ Ja	☒ Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt berechnetes SO ₂	☐ Ja	☐ Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Eignung für besondere Ernährungsformen

☐ Keine

Halal (zertifiziert)	☐ Ja
Koscher (zertifiziert)	☐ Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	☒ Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	☐ Ja
Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)	☒ Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	☐ Ja
Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml)	☐ Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	☐ Ja

Ergänzende Zertifizierungen

☒ Keine

BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	☐ Ja
UTZ Certified	☐ Ja
RSPO	☐ Ja
FAIRTRADE	☐ Ja

Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

☒ Keine

Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	☐ Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	☐ Ja
Mit Süßungsmittel(n)	☐ Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	☐ Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	☐ Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	☐ Ja
Enthält Koffein	☐ Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode

Abkürzungen wie folgt: KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar; n. z.: nicht zutreffend

8. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Der Lieferant bestätigt dass das Produkt keinen Kennzeichnungspflichten nach den EU-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 (genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel) und (EG) Nr. 258/97 (Novel Food) unterliegt und nach diesen Vorschriften verkehrsfähig ist. Der Lieferant garantiert darüber hinaus, dass mit Hilfe einer validierten Analysenmethode keine gentechnisch veränderten Bestandteile nachweisbar sind.

9. Sonstiges

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig. Die Verpackung ist für die Lebensmittelherstellung geeignet und entspricht sowohl der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 inklusive entsprechender Einzelmaßnahmen, z.B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (PIM) als auch Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 (GMP).

10. Änderungshistorie

10.05.2022 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8