

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Chocolate Chip Cookie 250St.
Artikelnummer:	70103683
Verkehrsbezeichnung:	Gebäck mit Schokoladenstückchen
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
Lagerung bei:	18 bis 25°C, 50% relative Feuchtigkeit
Restlaufzeit bei Wareneingang:	8 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)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT/MM/JJJJ; auf der Kartonrückseite und der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXX XXX; auf der Kartonrückseite

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 (<i>Brutto</i>):	2,55
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	30x70x5	Gewicht (<i>Netto</i>):	2,30
Inhalt der Unterverpackung (<i>Stückzahl</i>):		Gewicht (<i>Brutto</i>):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (<i>Netto</i>):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (<i>Stückzahl</i>):	250	Gewicht (<i>Brutto</i>):	795,00
Maße des Kartons (BxTxH):	262x296x72	Gewicht (<i>Netto</i>):	575,00
Kartons pro Lage (<i>TI</i>):	12	Taragewicht pro Karton (<i>Verpackungsmaterial</i>):	220,00
Lagen pro Palette (<i>HI</i>):	26	Rauminhalt (Cubic Volume) des Kartons in m ³ :	0,006
Kartons pro Palette (<i>TI X HI</i>):	312		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.872	Palettengewicht (<i>Brutto</i>):	268.040,00
Palettenhöhe mit Palette:	2.017	Palettengewicht (<i>Netto</i>):	179.400,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148736837

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	goldbrauner, marmorierter runder Keks
Geruch:	typisch, schokoladig
Geschmack:	typisch, schokoladig, leicht nussig
Konsistenz:	mürbe

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Maisstärke, Backmischung (pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss, Palmkern), pflanzliche Öle (SOJA, Sonnenblumen, Raps, Mais), Wasser, Butter (MILCH), Emulgatoren: E471, E475, Sonnenblumenlecithin; Konservierungsmittel: E202; Säureregulator: E330; Aromen, Farbstoff: Beta-Carotin), Zucker, dunkle Schokoladenstückchen 14% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJALecithin; natürliches Vanillearoma), Maismehl, Rohrzucker, Reismehl, Maisstärke, Hafermehl, EIER, Emulgator: Sonnenblumenlecithin; Aromen, Salz, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kakao: mindestens 46%. Kann Spuren von NÜSSEN und GLUTEN enthalten.
--	--

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input checked="" type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*	2035 / 484	kJ / kcal
Fett*	18,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	10,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	73,00	g
davon Zucker*	25,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe	2,80	g
Eiweiß*	3,10	g
Salz*¹	0,30	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input type="checkbox"/> Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Sojaöl, -lecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Butter
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt berechnetes SO2	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> 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)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input type="checkbox"/> Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	<input type="checkbox"/> Ja
Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	<input type="checkbox"/> Ja
Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml)	<input type="checkbox"/> Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	<input type="checkbox"/> Ja

Ergänzende Zertifizierungen

Keine

BIO nach EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

Keine

Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	<input type="checkbox"/> Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält Koffein	<input type="checkbox"/> Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtcoliforme bei 30° C	< 100	KbE/g	ISO 4832:2006
Hefen & Schimmel	< 100	KbE/g	ISO 21527 1:2008
E.Coli	< 100	KbE/g	ISO 16649-2:2001
Enterobacteria	<100	KbE/g	ISO 21528
Salmonella	n.n. in 25g		ISO 6579:2017

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

25.10.2021 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8