

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Treasure by Delacre 110 St.
Artikelnummer:	60101033
Verkehrsbezeichnung:	Kekssortiment
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053111
Ursprungsland:	Belgien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Trocken und in geruchsneutraler Umgebung lagern.
Lagerung bei:	7 bis 18° C, max. 70% relative Feuchtigkeit
Restlaufzeit bei Wareneingang:	5 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	MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXXXXXXXXX; auf dem Kartonetikett

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):	8,50
Maße der Einzelpackung (BxTxH):		Gewicht (Netto):	8,10
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	110	Gewicht (Brutto):	1.070,00
Maße des Kartons (BxTxH):	296x194x130	Gewicht (Netto):	890,00
Kartons pro Lage (TI):	16	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	180,00
Lagen pro Palette (HI):	10	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,007
Kartons pro Palette (TI X HI):	160		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.300	Palettengewicht (Brutto):	191.200,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.445	Palettengewicht (Netto):	142.400,00

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

GTIN Einzelverpackung:	
GTIN Unterverpackung:	
GTIN Karton:	5400325010336

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	Hellbraun, weiß
Geruch:	nach Schokolade, Kokosnuss und Karamell
Geschmack:	Süß, knusprig, nach Schokolade und Kokosnuss
Konsistenz:	typisch für Kekse.

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: WEIZENMEHL, Schokolade (22%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERÖL, Emulgator: SOJALECITHIN), Zucker, pflanzliches Fett (Palm, Raps, Palmkerne, Kokosnusst), weiße Schokolade (7%) (Zucker, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, BUTTERÖL, MOLKENPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN, Aroma), WEIZENSTÄRKE, LAKTOSE und MILCHEIWEIß, Dextrose, fettarmes Kakaopulver, VOLLMILCHPULVER, Salz, Kokosnuss, EIWEIßPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN, EIGELBPULVER, VOLLEIPULVER, Aromen, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Ammoniumcarbonate, Farbstoff: Karamell, E101;Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von ERDNÜSSEN, NÜSSEN und 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 <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*	2200 / 527	kJ / kcal
Fett*	29,1	g
davon gesättigte Fettsäuren*	16,5	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,0	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,0	g
Kohlenhydrate*	62,2	g
davon Zucker*	39,2	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke	0,0	g
Ballaststoffe	0,0	g
Eiweiß*	4,5	g
Salz*¹	0,25	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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	WEIZENmehl, WEIZENstärke
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Elweiß-, Eigelb-, VollEipulver
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	SOJA-Lecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	BUTTERöl, MagerMILCH-, MOLKEN-, VollMILCHpulver, LAKTOSE und MILCHelweiß
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 checked="" 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 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-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	<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
Gesamtkeimzahl	max. 5000	KbE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmel	max. 100	KbE/g	ISO 21527
E. coli.	max. 10	KbE/g	ISO 4832
Salmonellen	n.n. in 25g		ISO 6579

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

- 04.09.2023 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8
- 27.01.2025 Anpassung Zutaten und Nährwerte

;

