

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Feines Gebäck-3er Mix 200 St.
Artikelnummer:	70101544
Verkehrsbezeichnung:	Trockene Kekse mit Karamell-, Schokolade oder Vanille-Geschmack
Statistische Warennummer:	19059060
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Trocken und kühl
Lagerung bei:	Trocken und kühl
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang	8 Monate

3. Kennzeichnung und Codierung der Ware

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

Parameter	Codierung	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT/MM/JJ; auf der Portionspackung und dem Karton
Charge	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

4. Verpackung

Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimeter; Unterverpackung nur wenn z.B. in Form eines Tray vorhanden

Angaben nach den GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen Version 1.11.1 vom Juni 2011

Art der Einzelverpackung	Folie	Gewicht (Brutto)	5,65
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	8,6x3,8x0,5	Gewicht (Netto)	5,60
Inhalt der Unterverpackung (Menge/Stückzahl)		Gewicht (Brutto)	0,00
Anzahl an Unterverpackungen		Gewicht (Netto)	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH)		Art der Unterverpackung	
Inhalt des Karton (Menge/Stückzahl)	200	Gewicht (Brutto)	1.252,00
Maße des Karton (BxTxH)	280x183x140	Gewicht (Netto)	1.120,00
Kartons pro Lage (TI)	16	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	132,00
Lagen pro Palette (HI)	15	Kartons pro Palette (TI X HI)	240
Palettenhöhe ohne Palette	2.100,00	Palettengewicht ohne Palette	300.480,00
Palettenhöhe mit Palette	2.245,00	Palettengewicht mit Palette	315.480,00

*Palettenhöhe: 145mm, Palettengewicht: 15.000g (15kg)

GTIN Karton	4003148715443
GTIN Unterverpackung	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen (Karamell):	goldbrauner, rechteckiger Keks
Geruch (Karamell):	nach Karamell
Geschmack (Karamell):	nach Karamell
Konsistenz (Karamell):	knackig

Aussehen (Schokolade):	braun bis dunkelbrauner, rechteckiger Keks
Geruch (Schokolade):	nach Schokolade
Geschmack (Schokolade):	nach Schokolade
Konsistenz (Schokolade):	knackig

Aussehen (Vanille):	goldbrauner, rechteckiger Keks
Geruch (Vanille):	nach Vanille
Geschmack (Vanille):	nach Vanille
Konsistenz (Vanille):	knackig

6. Zusammensetzung Zutaten

(Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nr.)

Angaben gemäß den Vorgaben von Artikel 18 der EU VO 1169/2011 (LMIV)

Karamell: Weizenmehl Typ "0", Zucker, pflanzliche Margarine (Palm-, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel: E500ii, E503ii, Zimtpulver, Salz, Aromen
Schokolade: Weizenmehl Typ "0", Zucker, pflanzliche Margarine (Palm-, Wasser), Glukosesirup, Kakaopulver, Backtriebmittel: E500ii, E503ii, Farbstoff: E150b, Aromen
Vanille: Weizenmehl Typ "0", Zucker, Pflanzenmargarine Palm-, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel: E500ii, E503ii, Magermilchpulver, Aromen, Salz
Allergikerhinweis: Kann Spuren von Eiern, Milch und Mandeln enthalten

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g Karamell

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

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	1767 / 422	Kohlenhydrate*	74,50
Eiweiß*	6,70	Zucker*	24,20
Fett*	15,20	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	2,80	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren	6,85	Ballaststoffe	1,40
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,60	Salz*¹	0,35

Nährwertangaben pro 100g Schokolade

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	1778 / 425	Kohlenhydrate*	73,80
Eiweiß*	6,60	Zucker*	27,60
Fett*	15,70	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	2,70	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren	6,80	Ballaststoffe	1,20
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,50	Salz*¹	0,35

Nährwertangaben pro 100g Vanille

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	1753 / 419	Kohlenhydrate*	75,70

Eiweiß*	6,80	Zucker*	25,00
Fett*	14,40	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	2,60	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren	6,40	Ballaststoffe	1,40
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,30	Salz*¹	0,34

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Weizenmehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Magermilchpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, berechnet als SO ₂	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

* **Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon**

** **Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenlandnuss**

Ergänzende Produktmerkmale

Sehr geringer Glutengehalt, d.h. < 100mg/kg Gluten?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosearm, d.h. < 1g Lactose /100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Streng lactosearm, d.h. < 100 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Halal ?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kosher?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Unter Schutzatmosphäre verpackt?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Koffein?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Verwendung von tierischen Rohstoffe?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Zusatzangaben zum Produkt

Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 10	KbE/g	UNI EN ISO 4833-2004
Coliforme	< 10	KbE/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
E. coli	< 10	KbE/g	ISO16649-2 2001
Salmonellen	n.n. in 25g		UNI EN 6579-2008
Bacillus cereus	< 10	KbE/g	UNI EN 7932-2005

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.

10. 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).