

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Schoko-Täf. 6x165 St. RD
Artikelnummer:	60114424
Verkehrsbezeichnung:	Mischung von Schokotäfelchen aus Weißer, Milch- und Zartbitter-Schokolade
Statistische Warennummer:	18069039
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Klare, trockene und geruchsneutrale Umgebung
Lagerung bei:	7-18° C, max. 70% relative Feuchtigkeit
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang	7 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	MM/JJJJ; auf dem Kartonlabel und dem Aufkleber am Boden der Runddose
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXXXXXXXXX; auf dem Kartonlabel und dem Aufkleber am Boden der Runddose

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	Papier/Alu	Gewicht (Brutto)	4,92
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	35x35x4	Gewicht (Netto)	4,50
Inhalt der Unterverpackung (Menge/Stückzahl)	165	Gewicht (Brutto)	811,80
Anzahl an Unterverpackungen	6	Gewicht (Netto)	742,50
Maße der Unterverpackung (BxTxH)	150x110	Art der Unterverpackung	Runddose
Inhalt des Karton (Menge/Stückzahl)	990	Gewicht (Brutto)	5.465,00
Maße des Karton (BxTxH)	465x305x110	Gewicht (Netto)	4.455,00
Kartons pro Lage (TI)	5	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	1010,00
Lagen pro Palette (HI)	10	Kartons pro Palette (TI X HI)	50
Palettenhöhe ohne Palette	1.100,00	Palettengewicht ohne Palette	273.250,00
Palettenhöhe mit Palette	1.245,00	Palettengewicht mit Palette	288.250,00

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

GTIN Karton	4003148144243
GTIN Unterverpackung	4003148144403

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen (Weiße Schokolade):	quadratische Schokotäfelchen
Geruch (Weiße Schokolade):	nach Weißer Schokolade
Geschmack (Weiße Schokolade):	nach Weißer Schokolade
Konsistenz (Weiße Schokolade):	fest, aber einfach zu kauen

Aussehen (Milkschokolade):	quadratische Schokotäfelchen
Geruch (Milkschokolade):	nach Milkschokolade
Geschmack (Milkschokolade):	nach Milkschokolade
Konsistenz (Milkschokolade):	fest, aber einfach zu kauen

Aussehen (Zartbitterschokolade):	quadratische Schokotäfelchen
Geruch (Zartbitterschokolade):	nach dunkler Schokolade
Geschmack (Zartbitterschokolade):	nach dunkler Schokolade
Konsistenz (Zartbitterschokolade):	fest, aber einfach zu kauen

6. Zusammensetzung Zutaten

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

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

Weiße Schokolade: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Laktose (Milch), Süßmolkenpulver (Milch), Emulgator (Sojalecithin), Aroma (natürliche Vanille) Kakao: 24% min. Milchbestandteile: 24% min Milkschokolade: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Laktose (Milch), Süßmolkenpulver (Milch), Emulgator (Sojalecithin), Aroma (natürliche Vanille) Kakao: 31% min. Milchbestandteile: 14% min Zartbitterschokolade: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin), Aroma (natürliche Vanille) Kakao: 61% mind.	
Allergikerhinweis:	Kann Spuren von Milch, Gluten, Ei, Nüsse und Erdnüsse enthalten

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g Weiße Schokolade

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

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	2291 / 548	Kohlenhydrate*	59,00
Eiweiß*	7,40	Zucker*	58,00
Fett*	31,00	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	20,00	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* ¹	0,26

Nährwertangaben pro 100g Milkschokolade

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	2218 / 530	Kohlenhydrate*	59,00
Eiweiß*	5,80	Zucker*	58,00
Fett*	30,00	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	19,00	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* ¹	0,25

Nährwertangaben pro 100g Zartbitterschokolade

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	2233 / 534	Kohlenhydrate*	39,00
Eiweiß*	7,10	Zucker*	35,00
Fett*	36,00	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	23,00	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz*¹	0,02

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	(Mager- bzw. Voll)milchpulver, Süßmolkenpulver, Laktose
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 SO2	<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, Queenslandnuss

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	max. 5000	KbE/g	ISO 4833
Schimmel und Hefen	max. 100	KbE/g	ISO 21527
E. coli.	max. 10	KbE/g	ISO 4832
Salmonellen	n.n. in 25g		ISO 6579

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).