

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Ferrero Giotto 120x1 St. DK
Artikelnummer:	70101392
Verkehrsbezeichnung:	Gefüllte Haselnuss-Gebäckspezialität mit feiner Milchhaselnusscreme aus entrahmter Milch
Statistische Warennummer:	18069090
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	rel. Luftfeuchte max. 60 %
Lagerung bei:	4-18° C
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang	3 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 dem Umkarton
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L123AB-- auf dem Umkarton

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	Flowpack	Gewicht (Brutto)	4,56
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	70x40x30	Gewicht (Netto)	4,40
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)	120	Gewicht (Brutto)	700,00
Maße des Karton (BxTxH)	141x141x262	Gewicht (Netto)	528,00
Kartons pro Lage (TI)	23	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	172,00
Lagen pro Palette (HI)	10	Kartons pro Palette (TI X HI)	230
Palettenhöhe ohne Palette	1.410,00	Palettengewicht ohne Palette	161.000,00
Palettenhöhe mit Palette	1.555,00	Palettengewicht mit Palette	176.000,00

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

GTIN Karton	4008400630106
GTIN Unterverpackung	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	hellbraune Kugel mit Nussgranulat
Geruch:	nussig
Geschmack:	nussig
Konsistenz:	kross, knusprig mit cremiger Füllung

6. Zusammensetzung Zutaten

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

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

Haselnüsse (37%), pflanzliche Fette, Zucker, Weizenmehl, Magermilchpulver (7%), Süßmolkenpulver, Kakaomasse, Emulgatoren: Lecithine (Soja), Salz, Vanillin, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat	
Allergikerhinweis:	

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input checked="" type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	2605 / 632	Kohlenhydrate*	38,40
Eiweiß*	10,10	Zucker*	32,30
Fett*	48,00	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	14,20	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* ¹	0,31

* 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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Lecithin (Soja)
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Magermilch-, Süßmolkenpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Haselnüsse
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, 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 type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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	< 20000	KbE/g	Plate Count Agar
Hefen	< 30	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Schimmel	< 30	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	n.n.	KbE/g	§64 LFGB L.00.00-20

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).