

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Edles Gebäck Mix 125x3,5g
Artikelnummer:	70103674
Verkehrsbezeichnung:	Gebäck mit Karamell- und Vanillegeschmack
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053111
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur bis max. 25° C
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)	☒ Ja ☐ Nein	TT/MM/JJ; auf der Einzelverpackung und dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	☒ Ja ☐ Nein	L XX XX XX; auf der Einzelverpackung und dem Karton

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):	3,90
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	70x40x5	Gewicht (Netto):	3,50
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	125	Gewicht (Brutto):	608,00
Maße des Kartons (BxTxH):	144x195x135	Gewicht (Netto):	438,00
Kartons pro Lage (TI):	30	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	170,00
Lagen pro Palette (HI):	10	Rauminhalt (Cubic Volume)	0,004
Kartons pro Palette (TI X HI):	300	des Kartons in m³:	
Palettenhöhe ohne Palette:	1.350	Palettengewicht (Brutto):	202.400,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.495	Palettengewicht (Netto):	131.400,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148736745

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	(Karamellgeschm.)	brauner, rechteckiger Keks
Geruch:		nach Karamell
Geschmack:		nach Karamell
Konsistenz:		knackig

Aussehen:	(Vanillegeschm.)	beiger, rechteckiger Keks
Geruch:		nach Vanille
Geschmack:		nach Vanille
Konsistenz:		knackig

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Gebäck mit Karamellgeschmack

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Fett (Palm, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat (E503ii), Natriumbicarbonat (E500ii); Farbstoff: Sulfitlaugen-Zuckerkulör (E150b); Zimtpulver, Salz, Aromen.

Gebäck mit Vanillegeschmack

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Fett (Palm, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat (E503ii), Natriumbicarbonat (E500ii); MAGERMILCHPULVER, Salz, Aromen.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von EIERN, MILCH, SOJA, SENF und LUPINEN enthalten.
--	---

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Karamellgeschmack

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

Berechnet ☒	Analysiert ☐	Literaturwert ☐
Brennwert*	1762 / 421	kJ / kcal
Fett*	15,30	g
davon gesättigte Fettsäuren*	2,80	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	74,20	g
davon Zucker*	23,80	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	6,70	g
Salz*¹	0,35	g

Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Vanillegeschmack

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

Berechnet ☒	Analysiert ☐	Literaturwert ☐
Brennwert*	1753 / 419	kJ / kcal
Fett*	14,40	g
davon gesättigte Fettsäuren*	2,60	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	75,70	g
davon Zucker*	25,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	6,80	g
Salz*¹	0,34	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten ☐ Keine	Kreuzkonta. ☐ Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	☒ Ja	☐ Ja	Weizenmehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Eier und -erzeugnisse	☐ Ja	☒ Ja	
Fisch und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	☐ Ja	☒ Ja	
Milch und -erzeugnisse	☒ Ja	☒ Ja	Magermilchpulver (Vanillegeschm.)
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	☐ Ja	☐ Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Senf und -erzeugnisse	☐ Ja	☒ Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt berechnetes SO ₂	☐ Ja	☐ Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	☐ Ja	☒ Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ 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)	☐ Ja
Koscher (zertifiziert)	☐ Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	☒ Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	☐ Ja
Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)	☒ Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	☐ Ja
Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml)	☐ Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	☐ Ja

Ergänzende Zertifizierungen

☒ Keine

BIO nach EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007	☐ Ja
UTZ Certified	☐ Ja
RSPO	☐ Ja
FAIRTRADE	☐ Ja

Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

☒ Keine

Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	☐ Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	☐ Ja
Mit Süßungsmittel(n)	☐ Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	☐ Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	☐ Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	☐ Ja
Enthält Koffein	☐ Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 1.000	KbE/g	UNI EN ISO 4833-2004
Coliforme	< 100	KbE/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
E. coli	< 100	KbE/g	ISO16649-2 2001
Salmonellen	n.n.	KbE/25g	UNI EN 6579-2008
Bacillus cereus	< 10	KbE/g	UNI EN 7932-2005

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

21.04.2022 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8