

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Haselnuss VM 380 St.
Artikelnummer:	70103293
Verkehrsbezeichnung:	Geröstete Haselnuss mit Vollmilchschokolade überzogen und Kakaopulver bestäubt
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18063210
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	Temperaturgesteuerter Transport im Sommer bei 15-24° C
Lagerhinweise:	Helligkeitsverlust bei Einwirkung von Feuchtigkeit und Wärme
Lagerung bei:	18-25° C; 25% relative Feuchtigkeit
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	DD/MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett und der Einzelverpackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	☒ Ja ☐ Nein	LXX XXX; 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):	2,50
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	30x55x10	Gewicht (Netto):	2,40
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):	380	Gewicht (Brutto):	1.098,00
Maße des Kartons (BxTxH):	262x296x72	Gewicht (Netto):	912,00
Kartons pro Lage (TI):	12	Verpackungsgewicht je Karton (Primär+Sekundär):	186,00
Lagen pro Palette (HI):	26	Kartons pro Palette (TIxHI):	312
Palettenhöhe ohne Palette:	1.872	Palettengewicht mit Palette*	362.576,00
Palettenhöhe mit Palette*:	2.017	Palettengewicht ohne Palette	342.576,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148732938

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	braune, rund-ovale Praline
Geruch:	nach Schokolade
Geschmack:	nach Milkschokolade und Haselnuss
Konsistenz:	fest, aber einfach zu kauen

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Milkschokolade 73% (Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse, MagerMILCHpulver, Emulgator: SOJAlecithin (E322); Aromen), geröstete Haselnuss 22%, Kakaobutter, Kakaopulver 3,5%.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kakao: 32% mindestens. Kann Spuren von anderen NÜSSEN enthalten.
---	---

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet ☒	Analysiert ☐	Literaturwert ☐
Brennwert*	2234 / 534	kJ / kcal
Fett*	32,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	19,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	54,00	g
davon Zucker*	51,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	6,00	g
Salz*¹	0,03	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten ☐ Keine	Kreuzkonta. ☐ Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	☐ Ja	☐ Ja	
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	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	☒ Ja	☐ Ja	Milchpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	☒ Ja	☒ Ja	Haselnüsse
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

Ergänzende Produktmerkmale

	☐ Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	☒ Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	☐ Ja
Bio	☐ Ja
UTZ	☐ Ja
RSPO	☐ Ja
Halal	☐ Ja
Koscher	☒ Ja
Fairtrade	☐ Ja
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	☐ Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	☐ Ja
Enthält Koffein	☐ Ja
Enthält KEINE Zutaten tierischen Ursprungs (vegan)	☐ Ja

Zusatzangaben zum Produkt

	☒ Keine
Mit Süßungsmittel(n)	☐ Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	☐ Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	☐ Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	☐ Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtcoliforme bei 30°C	< 100	KbE/g	ISO 4832/2006
Hefen	< 1000	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Schimmel	< 100	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Listerien	n.n. in 25 g		ISO 11290-1:1996
Salmonellen	n.n. in 25 g		ISO 6579:2002

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

13.12.2019 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7