

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Darbo Marille Konfitüre Extra 60x28g
Artikelnummer:	70000031
Verkehrsbezeichnung:	Marille Konfitüre Extra; hergestellt aus 55g Früchten je 100g
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	20079939
Ursprungsland:	Österreich
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Trocken, Licht- und Wärmegeschützt lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur
Restlaufzeit bei Wareneingang:	12 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.JJJJ; auf der Portionspackung und dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	☒ Ja ☐ Nein	L XXX X; auf der Portionspackung 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:	Glas	Gewicht (Brutto):	80,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	45x35	Gewicht (Netto):	28,00
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):	60	Gewicht (Brutto):	4.970,00
Maße des Kartons (BxTxH):	190x235x115	Gewicht (Netto):	1.680,00
Kartons pro Lage (TI):	20	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	3290,00
Lagen pro Palette (HI):	10	Rauminhalt (Cubic Volume)	0,005
Kartons pro Palette (TI X HI):	200	des Kartons in m ³ :	
Palettenhöhe ohne Palette:	1.150	Palettengewicht (Brutto):	994.000,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.295	Palettengewicht (Netto):	1.014.000,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	9001432013119

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	gelb-orange Masse mit Fruchtstücken
Geruch:	nach Marillen, süßlich, fruchtig
Geschmack:	nach Marillen, süß, sauer
Konsistenz:	geliert, streichfähig

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Marillen (55%), Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektin.	
Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	-

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*	972 / 229		kj / kcal
Fett*	0,00		g
davon gesättigte Fettsäuren*	0,00		g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g
Kohlenhydrate*	56,00		g
davon Zucker*	56,00		g
davon mehrwertige Alkohole			g
davon Stärke			g
Ballaststoffe			g
Eiweiß*	0,50		g
Salz*¹	0,01		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	
Milch und -erzeugnisse	☐ Ja	☐ Ja	
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	<1000	KBE/g	externes Labor nach Probenplan
Hefen	<100	KBE/g	
Schimmel	<100	KBE/g	

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

01.03.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8