

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	SA Pfeffer 2000x0,2g Neutral
Artikelnummer:	60119469
Verkehrsbezeichnung:	Schwarzer Pfeffer; gemahlen
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	09041200
Ursprungsland:	Vietnam
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur.
Restlaufzeit bei Wareneingang:	18 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)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	MMM/JJ; auf dem Kartonetikett
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LOT XXXX; 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:	Sachet	Gewicht (Brutto):	0,30
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	25x49x2	Gewicht (Netto):	0,20
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):	2000	Gewicht (Brutto):	720,00
Maße des Kartons (BxTxH):	270x205x110	Gewicht (Netto):	400,00
Kartons pro Lage (TI):	15	Verpackungsgewicht je Karton (Primär+Sekundär):	320,00
Lagen pro Palette (HI):	12	Kartons pro Palette (TIxHI):	180
Palettenhöhe ohne Palette:	1.320	Palettengewicht mit Palette*	149.600,00
Palettenhöhe mit Palette*:	1.465	Palettengewicht ohne Palette	129.600,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148194699

Version: 7
Gültig ab: 01.01.2018

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	dunkelbraun-schwarzgrau gesprenkelte Partikel
Geruch:	arttypisch, scharf, durchdringend, stechend
Geschmack:	arttypisch, scharf
Konsistenz:	rieselfähig, gemahlen

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Schwarzer Pfeffer; gemahlen.	
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 <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*		- kj / kcal
Fett*		- g
davon gesättigte Fettsäuren*		- g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		- g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		- g
Kohlenhydrate*		- g
davon Zucker*		- g
davon mehrwertige Alkohole		- g
davon Stärke		- g
Ballaststoffe		- g
Eiweiß*		- g
Salz*¹		- g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt berechnetes SO ₂	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Bio	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
Halal	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher	<input type="checkbox"/> Ja
Fairtrade	<input type="checkbox"/> Ja
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält Koffein	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält KEINE Zutaten tierischen Ursprungs (vegan)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja

Zusatzangaben zum Produkt

Keine

Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	<input type="checkbox"/> Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 50.000	KbE/g	ESA specification
E. Coli	< 1.000	KbE/g	ESA specification
Salmonella	n.n.	KbE/25g	ESA specification
Hefen	< 100	KbE/g	ESA specification
Schimmelpilze	< 10.000	KbE/g	ESA specification

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

14.06.2018 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7