

Version: 7
Gültig ab: 01.01.2018

Produktspezifikation

Kunde



1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Chocolate Chip Cookie 250St.
Artikelnummer:	70103031
Verkehrsbezeichnung:	Mürbegebäck mit Schokoladenstückchen
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
Lagerung bei:	18 bis 25°C, 50% 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)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	DD/MM/JJJJ; auf der Kartorrückseite
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXX XXX; auf der Kartorrückseite

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):	2,55
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	30x70x5	Gewicht (Netto):	2,30
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):	250	Gewicht (Brutto):	795,00
Maße des Kartons (BxTxH):	262x296x72	Gewicht (Netto):	575,00
Kartons pro Lage (TI):	12	Verpackungsgewicht je Karton (Primär+Sekundär):	220,00
Lagen pro Palette (HI):	26	Kartons pro Palette (TIxHI):	312
Palettenhöhe ohne Palette:	1.872	Palettengewicht mit Palette*	268.040,00
Palettenhöhe mit Palette*:	2.017	Palettengewicht ohne Palette	248.040,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148730316

Version: 7
Gültig ab: 01.01.2018

Produktspezifikation

Kunde

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	goldbrauner, marmorierter runder Keks
Geruch:	typisch, schokoladig
Geschmack:	typisch, schokoladig, leicht nussig
Konsistenz:	mürbe

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: WEICHWEIZENMEHL Type 0, pflanzliche Fette (Palm), Rohrzucker, dunkle Schokoladenstückchen 11,4% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN (E322); Aromen), Zucker, HAUFERMEHL, EIER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (E500ii), Ammoniumhydrogencarbonat (E503); Salz, Aromen.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis: Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und MILCH enthalten.

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 checked="" type="checkbox"/>
Brennwert*	2084 / 498	kJ / kcal
Fett*	29,50	g
davon gesättigte Fettsäuren*	15,40	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	52,80	g
davon Zucker*	19,60	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	5,40	g
Salz*¹	0,01	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input type="checkbox"/> Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Weizenmehl, Hafermehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 checked="" 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

	<input checked="" type="checkbox"/> Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	<input type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input 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 type="checkbox"/> Ja

Zusatzangaben zum Produkt

	<input checked="" type="checkbox"/> 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
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
Salmonell	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

- 01.07.2019 Ergänzung der Kreuzkontamination Sesam unter *Allergieauslösende Inhaltsstoffe*.
- 07.05.2019 Korrektur der *Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis* und *Nährwertangaben pro 100g*
- 18.03.2019 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7