

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Schoko Müsli BIO 40x45g
Artikelnummer:	70104434
Verkehrsbezeichnung:	Bio Müsli mit Getreidevollkornflocken und 17 % Vollmilchschokolade
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19041090
Ursprungsland:	Hergestellt in Deutschland mit Zutaten aus der EU/Nicht EU
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	DE-ÖKO-001

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Bitte trocken lagern und vor Wärme schützen. Nach dem Öffnen wieder gut verschließen und bald verbrauchen.
Lagerung bei:	Raumtemperatur
Restlaufzeit bei Wareneingang:	6 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	TT.MM.JJJJ/ Siehe Boden
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

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:	Beutel	Gewicht (Brutto):	46,69
Maße der Einzelverpackung (BxL):	135 x 220	Gewicht (Netto):	45,00
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Karton (Stückzahl):	40	Gewicht (Brutto):	2.047,00
Maße des Karton (BxTxH):	262x196x195	Gewicht (Netto):	1.800,00
Kartons pro Lage (TI):	18	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	247,00
Lagen pro Palette (HI):	9	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,010
Kartons pro Palette (TI X HI):	162		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.755	Palettengewicht (Brutto):	351.614,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.900	Palettengewicht (Netto):	291.600,00

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

GTIN Einzelverpackung:	4003148744320
GTIN Unterverpackung:	
GTIN Karton:	4003148744344

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	Locker fallende Getreidemischung mit Getreide-Extrudaten und Vollmilchschokolade
Geruch:	Getreidig, schokoladig
Geschmack:	Arteigen getreidig mit schokoladiger Note
Konsistenz:	Locker fallende Getreidemischung mit knusprigen Getreideextrudaten

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Hafervollkornflocken*, Weizenvollkornflocken*, 17 % Vollmilchschokolade* (Rohrohrzucker*, Vollmilchpulver*, Kakaobutter*, Kakaomasse*, Emulgator: Sojalecithin*, Bourbon-Vanillepulver*), 10 % Reisextrudat* mit Kakao* (Reis*, Rohrohrzucker*, fettarmes Kakaopulver*, Gerstenmalzmehl*, Sonnenblumenöl*, Meersalz).

*aus biologischer Landwirtschaft.

Herkunft: EU/ Nicht EU-Landwirtschaft

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	kann Spuren von Schalenfrüchte, Sesam 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 checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input checked="" type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*	1638 / 389	kJ / kcal
Fett*	9,80	g
davon gesättigte Fettsäuren*	4,40	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	60,00	g
davon Zucker*	12,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe	8,60	g
Eiweiß*	11,00	g
Salz* ¹	0,15	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input type="checkbox"/> Keine <input checked="" type="checkbox"/> Ja	Kreuzkonta. <input type="checkbox"/> Keine <input type="checkbox"/> Ja	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Hafervollkorn- und Weizenvollkornflocken, Gerstenmehl
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Vollmilchpulver
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

Eignung für besondere Ernährungsformen

Keine

Halal (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	<input type="checkbox"/> Ja
Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	<input type="checkbox"/> Ja
Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml)	<input type="checkbox"/> Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	<input type="checkbox"/> Ja

Ergänzende Zertifizierungen

Keine

BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

Keine

Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input type="checkbox"/> Ja
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
Enthält Koffein	<input type="checkbox"/> Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	1,0 x 10 ⁵	KbE	§ 64 LFGB L 00.00-88
E. Coli	1,0 x 10 ²	KbE	DIN EN ISO 16649-2
Schimmelpilze	1,0 x 10 ⁴	KbE	§ 64 LFGB L 01.00-37
Präsumtive Bacillus cereus	1,0 x 10 ³	KbE	DIN EN ISO 7932
Salmonella	n. n.*	25 g	§ 64 LFGB L 00.00-20

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 Analysemethoden 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

12.09.2023 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8