

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Erdnüsse 100x25g
Artikelnummer:	70102079
Verkehrsbezeichnung:	Erdnusskerne, geröstet und gesalzen
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	20081196
Ursprungsland:	Argentinien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	Raumtemperatur bis max. 30 °C
Lagerhinweise:	Trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur bis max. 30 °C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	3 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 dem Karton und der Einzelverpackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	☒ Ja ☐ Nein	LXXXXXXX; auf dem Karton und der Einzelverpackung

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):	26,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	85x10x105	Gewicht (Netto):	25,00
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):	100	Gewicht (Brutto):	2.840,00
Maße des Kartons (BxTxH):	250x300x185	Gewicht (Netto):	2.500,00
Kartons pro Lage (TI):	12	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	340,00
Lagen pro Palette (HI):	9	Rauminhalt (Cubic Volume) des Kartons in m ³ :	0,014
Kartons pro Palette (TI X HI):	108		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.665	Palettengewicht (Brutto):	326.720,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.810	Palettengewicht (Netto):	270.000,00

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

GTIN Einzelverpackung:	4003148720805
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148720799

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	hellbraune Erdnusskerne
Geruch:	arttypisch, leichtes Röstaroma
Geschmack:	arttypisch, salzig, nicht ranzig oder bitter
Konsistenz:	fest, knackig

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: ERDNUSSKERNE, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Salz.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von anderen Nüssen und Sesam enthalten. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
---	---

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*	2506 / 599	kJ / kcal
Fett*	52,50	g
davon gesättigte Fettsäuren*	6,50	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	15,30	g
davon Zucker*	4,20	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	28,00	g
Salz*¹	1,50	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	Erdnusskerne
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-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	☐ 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
E.coli	10	KBE/g	Externes Labor
Poten. Tox. Aspergillus flavus	10	KBE/g	Externes Labor
Salmonella	n.n.	KBE/25g	Externes Labor

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

04.10.2022 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8