Kunde



1	Bezei	chnii	04/	امحا	/unft
١.	Bezei	cnnui	ng/I	Heri	KUNTT

Gültig ab: 01.03.2020

Version: 8

Artikelbezeichnung:	HELLMA Mini Laugengebäck 70x15g
Artikelnummer:	70101516
Verkehrsbezeichnung:	Laugendauergebäck
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19059055
Ursprungsland:	Bulgarien
EU- / Öko-Kontrollstellencode /	-
Identitätskennzeichen:	

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern. Nicht direktem Sonnenlicht aussetz
Lagerung bei:	Raumtemperatur
Restlaufzeit bei Wareneingang:	10 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 Portionspackung		
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	☑ Ja 🗆 Nein	LXXXXX; auf dem Karton und der Portionspackung		

4. Verpackung

<u>Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimetern</u>; Unterverpackung nur wenn z.B. in Form eines Tray vorhanden Angaben nach den GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen (Release 2.5.3, ratifiziert, Jan 2018).

	<u> </u>		
Art der Einzelverpackung:	Flowpack	Gewicht (Brutto):	17,20
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	100x15x110	Gewicht (Netto):	15,00
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Karton (Stückzahl):	70	Gewicht (Brutto):	1.344,00
Maße des Karton (<i>BxTxH</i>):	275x230x155	Gewicht (Netto):	1.050,00
Kartons pro Lage (TI):	14	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	140,00
Lagen pro Palette (HI):	10	Rauminhalt (Cubic Volume)	0,010
Kartons pro Palette (TI X HI):	140	des Karton in m³:	
Palettenhöhe ohne Palette:	1.550	Palettengewicht (Brutto):	208.160,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.695	Palettengewicht (Netto):	147.000,00
*D-1-11			

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148715160

Tel.: +49 (0)911 934 48 0 Fax: +49 (0)911 934 48 310 information@hellma.de

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Version: 8

Gültig ab: 01.03.2020

Aussehen:	dunkelbraune Farbe mit kleinen Salzstücken	
Geruch:	typisch, nach Laugengebäck	
Geschmack: typisch, mit salzigem Geschmack		
Konsistenz:	knusprig	

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: WEIZENmehl, pflanzli	ches Fett (Palmöl), jodiertes Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, Malzmehl
(GERSTE), Hefe, Emulgator: E4	72e.
Zusatzangaben / Spuren- /	Kann Spuren von SESAM enthalten.
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*			1627 / 385	kj / kcal
Fett*			4,50	g
davon gesättigte F	ettsäuren*		1,90	g
davon einfach unge	sättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach un	gesättigte Fettsäuren			g
Kohlenhydrate*			72,00	g
davon Zucker*			2,70	g
davon mehrwertige	Alkohole			g
davon Stärke				g
Ballaststoffe				g
Eiweiß*			12,00	g
Salz*1		_	2,20	g

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

Kunde



Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Version: 8

Gültig ab: 01.03.2020

Allergieausioseride ililiaitsstorie	E. H. H.	17	17
	Enthalten	Kreuzkonta.	Zutaten
	☐ Keine	☐ Keine	
Glutenhaltiges Getreide *	☑ Ja	□ Ja	Weizen-, Malzmehl (Gerste)
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	□ Ja	□ Ja	
10 mg/l als insgesamt berechnetes SO2			
Lupinen und -erzeugnisse	□ Ja	□ Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	□ Ja	□ Ja	

^{*} Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

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

^{**} Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Kunde



Mikrobiologische Werte

Gültig ab: 01.03.2020

Version: 8

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	100.000	KbE/g	ISO
Hefen & Schimmel	10.000	KbE/g	ISO
Coliforme	10.000	KbE/g	ISO
E.coli	1.000	KbE/g	ISO
Enterobacteriaceae	10.000	KbE/g	ISO

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

30.06.2021 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8

17.04.2024 Reversion

Tel.: +49 (0)911 934 48 0 Fax: +49 (0)911 934 48 310 information@hellma.de