

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Gebäckmix Goldline 140 St.
Artikelnummer:	60121882
Verkehrsbezeichnung:	Keks Sortiment
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Belgien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern.
Lagerung bei:	7 bis 22° C; relative Luftfeuchtigkeit max. 70%
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; auf dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L XXXXXXXXXX; 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:	Flowpack	Gewicht (<i>Brutto</i>):	7,68
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	div.	Gewicht (<i>Netto</i>):	6,96
Inhalt der Unterverpackung (<i>Stückzahl</i>):		Gewicht (<i>Brutto</i>):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (<i>Netto</i>):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	<i>z.B. Runddose</i>
Inhalt des Kartons (<i>Stückzahl</i>):	140	Gewicht (<i>Brutto</i>):	1.255,00
Maße des Kartons (BxTxH):	288x188x168	Gewicht (<i>Netto</i>):	974,00
Kartons pro Lage (<i>TI</i>):	16	Taragewicht pro Karton (<i>Verpackungsmaterial</i>):	281,00
Lagen pro Palette (<i>HI</i>):	10	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,009
Kartons pro Palette (<i>TI X HI</i>):	160		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.680	Palettengewicht (<i>Brutto</i>):	200.800,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.825	Palettengewicht (<i>Netto</i>):	220.800,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148218821

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	braun
Geruch:	süß
Geschmack:	süß
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, Zucker, Palmfett, Dextrose, Kakaomasse, Palmöl, Magerkakaopulver, MagerMILCHpulver, Glukosesirup, EIER, LAKTOSE (MILCH), Kokosfett, Butter (MILCH), Rübenöl, Rapsöl, SOJAmehl, VolleI, Palmkernfett, Backtriebmittel (E500, E336, E450, E170), Salz, VollMILCHpulver, Kopraöl, Invertzucker, Emulgator (E322, SOJALecithin, E475, E471), Kakaobutter, Glukose-Fruktosesirup, Kokosöl, WEIZENstärke, Butteröl (MILCH), Elgelb, Butteraroma, Invertzuckersirup, Aroma (natürliches Aroma), Zuckersirup, Aroma, Elweißpulver, VolleIpulver, Vanillin, Vanillearoma, Säuerungsmittel (E330), Stabilisator (E420), Farbstoff (E160b).

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN 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 type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*	2060 / 489	kJ / kcal
Fett*	24,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	14,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	60,00	g
davon Zucker*	31,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	6,00	g
Salz*¹	0,51	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, -stärke
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier, Eipulver
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	Sojamehl, -lecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Milchpulver, Butter
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 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

	<input type="checkbox"/> Keine
Halal (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input 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

	<input checked="" type="checkbox"/> Keine
BIO nach EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

	<input checked="" type="checkbox"/> 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	< 50.000	KbE/g	
Hefen & Schimmel	< 1000	KbE/g	
Enterobacteriaceae & Coliform	< 100	KbE/g	
Salmonella	n.n.	KbE/25g	
Staphylococcus aureus	< 100	KbE/g	

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

06.04.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8