

**1. Bezeichnung / Herkunft**

Artikelbezeichnung:	HELLMA Karamellgebäck 300x6g
Artikelnummer:	70000105
Verkehrsbezeichnung:	Karamellgebäck
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Belgien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

**2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)**

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Trocken und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung lagern
Lagerung bei:	Raumtemperatur bis max. 25° C
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang:	4 Monate

**3. Kennzeichnung und Codierung der Ware**

Jeder Artikel ist gekennzeichnet, so dass eine Rückverfolgbarkeit nach EU VO 178/2002 gewährleistet ist.

Parameter	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett
Loskennzeichnung / Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXXX HH:MM X; 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 Version 1.11.1 vom Juni 2011**

Art der Einzelverpackung	Flowpack	Gewicht (Brutto)	6,25
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	32x90x60	Gewicht (Netto)	6,00
Inhalt der Unterverpackung (Menge/Stückzahl)		Gewicht (Brutto)	0,00
Anzahl an Unterverpackungen		Gewicht (Netto)	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH)		Art der Unterverpackung	
Inhalt des Karton (Menge/Stückzahl)	300	Gewicht (Brutto)	2.039,00
Maße des Karton (BxTxH)	190x290x180	Gewicht (Netto)	1.800,00
Kartons pro Lage (TI)	16	Gewicht der Verpackungen (Karton + Inhalt):	239,00
Lagen pro Palette (HI)	10	Kartons pro Palette (TI X HI)	160
Palettenhöhe ohne Palette	1.800,00	Palettengewicht ohne Palette	326.240,00
Palettenhöhe mit Palette	1.945,00	Palettengewicht mit Palette	341.240,00

**\*Palettenhöhe: 145mm, Palettengewicht: 15.000g (15kg)**

GTIN Karton	4003148437222
GTIN Unterverpackung	

**5. Sensorische Beschreibung**

Aussehen:	rechteckiges, braunes Gebäck
Geruch:	nach Zimt
Geschmack:	süß, nach Zimt
Konsistenz:	knusprig

**6. Zusammensetzung Zutaten**

Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nummern; für Eigenmarken auch Anteile in Prozent

Angaben gemäß den Vorgaben der Artikel 18 bis 22 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Raps), Kandiszuckersirup, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat (E500ii); Salz, Zimt.

Spuren- / Unverträglichkeitshinweis: Kann Spuren von 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 checked="" type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
<b>Brennwert*</b>	2046 / 487	<b>kJ / kcal</b>
<b>Fett*</b>	18,40	<b>g</b>
davon gesättigte Fettsäuren*	8,60	<b>g</b>
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		<b>g</b>
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		<b>g</b>
<b>Kohlenhydrate*</b>	73,90	<b>g</b>
davon Zucker*	33,60	<b>g</b>
davon mehrwertige Alkohole		<b>g</b>
davon Stärke		<b>g</b>
Ballaststoffe		<b>g</b>
<b>Eiweiß*</b>	5,70	<b>g</b>
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	0,83	<b>g</b>

\* Pflichtangabe; <sup>1</sup> 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
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 type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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 SO2	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<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 type="checkbox"/> Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	<input type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Bio	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input checked="" 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 checked="" 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 fünf wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	max. 5000	KbE/g	Externes Labor
Hefen	max. 100	KbE/g	Externes Labor
Schimmelpilze	max. 100	KbE/g	Externes Labor
E. coli	max. 100	KbE/g	Externes Labor
Salmonellen	n.n. in 25g		Externes Labor

### **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**

15.08.2016 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 6