

Version: 7
Gültig ab: 01.01.2018

Produktspezifikation

Kunde



1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Le Ster Minikuchen Schokolade 130x30g
Artikelnummer:	70101979
Verkehrsbezeichnung:	Butterkuchen mit Schokoladenfüllung
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19059060
Ursprungsland:	Frankreich
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Vor Wärme geschützt und trocken lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur
Restlaufzeit bei Wareneingang:	2 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/JJ; auf dem Kartonetikett und der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXXYZ; 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>):	30,44
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	120x45x27	Gewicht (<i>Netto</i>):	30,00
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:	
Inhalt des Kartons (<i>Stückzahl</i>):	130	Gewicht (<i>Brutto</i>):	4.349,00
Maße des Kartons (BxTxH):	388x388x186	Gewicht (<i>Netto</i>):	3.900,00
Kartons pro Lage (<i>TI</i>):	6	Verpackungsgewicht je Karton (<i>Primär+Sekundär</i>):	449,00
Lagen pro Palette (<i>HI</i>):	10	Kartons pro Palette (TIxHI):	60
Palettenhöhe ohne Palette:	1.860	Palettengewicht mit Palette*	280.940,00
Palettenhöhe mit Palette*:	2.005	Palettengewicht ohne Palette	260.940,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	3255290252432

Version: 7
Gültig ab: 01.01.2018

Produktspezifikation

Kunde

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	rechteckiges Kuchenstück, leicht abgerundet, gefüllt durch drei Einspritzlöcher
Geruch:	kuchentypisch, süß nach Kakao
Geschmack:	kuchentypisch, süß nach Kakao
Konsistenz:	luftiger, weicher Kuchen mit cremiger Schokoladenfüllung

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Gebäck (75%): WEIZENmehl, Zucker, EIER, BUTTER 13%, Glukose-Fructose-Sirup, Stabilisator: Glycerin; Dextrose, Backtriebmittel: Diphosphat, Natriumcarbonat; Stärke, natürliches Aroma, Salz. Schokoladenfüllung (25%): Glucosesirup, Schokoladenpulver 20% (Zucker, Kakaopulver), Wasser, gezuckerte KondensmagerMILCH (MagerMILCH, Zucker), Stabilisator: Glycerin; Zucker, modifizierte Stärke, Kakaoextrakt, Geliermittel: Pektin; Emulgator: E471.	
Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von NÜSSEN und SOJA 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*	1618 / 385	kJ / kcal
Fett*	12,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	7,80	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	62,00	g
davon Zucker*	33,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	5,20	g
Salz*¹	0,82	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
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Butter, Magermilch
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 SO2	<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

Ergänzende Produktmerkmale

	<input checked="" type="checkbox"/> Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	<input type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input type="checkbox"/> Ja
Bio	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input 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 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 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl	<10.000	KbE/g	
Enterobacteriaceae 30° C	<100	KbE/g	
Staphylococcus aureus	<100	KbE/g	
Salmonella SSP	n.n.	KbE/25g	
Listeria	n.n.	KbE/25g	

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

15.11.2018 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7