

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Mandel in der Kakaohülle 380 St.
Artikelnummer:	70000173
Verkehrsbezeichnung:	Mandeln mit dunkler Schokolade überzogen, mit Kakaopulver bestäubt
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18063210
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	Temperaturgesteuerter Transport im Sommer bei 15-24° C
Lagerhinweise:	Helligkeitsverlust bei Einwirkung von Feuchtigkeit und Wärme
Lagerung bei:	18-25° C; 25% relative Feuchtigkeit
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang:	8 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	DD/MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett
Loskennzeichnung / Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXX XXX; 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	Folie	Gewicht (Brutto)	2,50
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	30x55x10	Gewicht (Netto)	2,40
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)	380	Gewicht (Brutto)	1.098,00
Maße des Karton (BxTxH)	262x296x72	Gewicht (Netto)	912,00
Kartons pro Lage (TI)	12	Gewicht der Verpackungen (Karton + Inhalt):	186,00
Lagen pro Palette (HI)	26	Kartons pro Palette (TI X HI)	312
Palettenhöhe ohne Palette	1.872,00	Palettengewicht ohne Palette	342.576,00
Palettenhöhe mit Palette	2.017,00	Palettengewicht mit Palette	357.576,00

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

GTIN Karton	4003148701736
GTIN Unterverpackung	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	ovale Form mit dunkler, samtiger Kakaobeschichtung
Geruch:	nach Schokolade
Geschmack:	nach Schokolade und Mandel
Konsistenz:	fest, aber einfach zu kauen

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)

Dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN (E 322); natürliches Vanillearoma), geröstete MANDELN, Kakaobutter, Kakaopulver.

Kakao: 56% mindestens. Schokolade: 63%.

Spuren- /
Unverträglichkeitshinweis: Kann Spuren von anderen Nüssen, Milcheiweiß und Laktose 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 type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>
Brennwert*	2264 / 542	kJ / kcal
Fett*	40,72	g
davon gesättigte Fettsäuren*	12,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	34,87	g
davon Zucker*	26,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	4,00	g
Salz*¹	0,30	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 type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Mandeln
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 (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 checked="" 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 checked="" 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 fünf wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtcoliforme bei 30° C	< 100	KbE/g	ISO 4832/2006
Hefen	< 1000	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Schimmel	< 100	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Listerien	n.n. in 25 g		ISO 11290-1:1996
Salmonellen	n.n. in 25 g		ISO 6579:2002

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

- 16.08.2016 Streichung der Angabe *Art der Unterverpackung* unter 4. Verpackung
- 25.07.2016 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 6