

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Tagungstiger 12x100x8,5g BT
Artikelnummer:	70103485
Verkehrsbezeichnung:	Fruchtgummi mit 10% Fruchtgehalt aus Fruchtsaftkonzentrat und Taurin
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	17049065
Ursprungsland:	Deutschland
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Trocken lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur
Restlaufzeit bei Wareneingang:	12 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 Kartonetikett, der Unterverpackung und der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L XXXXXX; auf dem Kartonetikett, der Unterverpackung und der Portionspackung

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>):	9,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	60x85x5	Gewicht (<i>Netto</i>):	8,50
Inhalt der Unterverpackung (<i>Stückzahl</i>):	100	Gewicht (<i>Brutto</i>):	914,00
Anzahl an Unterverpackungen:	12	Gewicht (<i>Netto</i>):	850,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):	290x380x60	Art der Unterverpackung:	Beutel
Inhalt des Kartons (<i>Stückzahl</i>):	1200	Gewicht (<i>Brutto</i>):	11.700,00
Maße des Kartons (BxTxH):	525x360x340	Gewicht (<i>Netto</i>):	10.200,00
Kartons pro Lage (<i>TI</i>):	4	Taragewicht pro Karton (<i>Verpackungsmaterial</i>):	1500,00
Lagen pro Palette (<i>HI</i>):	5	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,064
Kartons pro Palette (<i>TI X HI</i>):	20		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.700	Palettengewicht (<i>Brutto</i>):	254.000,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.845	Palettengewicht (<i>Netto</i>):	204.000,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	4003148734796
GTIN Karton:	4003148734857

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	bunt gemischte Fruchtgummi in Schäfchenform
Geruch:	fruchtig
Geschmack:	süß, fruchtig
Konsistenz:	weicher, bissfester Fruchtgummi

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Glukosesirup, Zucker, Wasser, Gelatine, weißes Traubensaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Citronensäure; schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat, Überzugsmittel: Carnaubawachs; Pflanzenauszüge (Spirulina, Saflor, roter Rettich, Holunder), natürliche Fruchtsüße, Apfelsaftkonzentrat, Aprikosensaftkonzentrat, Birnensaftkonzentrat, natürliches Orangenaroma, natürliches Apfelaroma mit anderen natürlichen Aromen, natürliches schwarzes Johannisbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen, natürliche Aromen, Taurin (0,03%).

Zusatzangaben / Spuren- /
Unverträglichkeitshinweis:

-

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*	1450 / 342	kJ / kcal
Fett*	< 0,50	g
davon gesättigte Fettsäuren*	0,20	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	77,00	g
davon Zucker*	54,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	7,00	g
Salz*¹	0,11	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input checked="" 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 type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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 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

Keine

Halal (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja

Ergänzende Zertifizierungen

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

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
Aerobe Keimzahl	<1<10 ¹	KBE/g	ASU L 06.00-18 mod.
Hefen	<1<10 ¹	KBE/g	ASU L 01.00-37 mod.
Schimmelpilze	<1<10 ¹	KBE/g	ASU L 01.00-37 mod.

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