

Produktspezifikation

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Kunde

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Waffelschale 480x1,3g
Artikelnummer:	70000132
Verkehrsbezeichnung:	Waffel
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053299
Ursprungsland:	Deutschland
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	trocken und bei Zimmertemperatur lagern
Lagerung bei:	15-20°C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	182 Tage

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	T-M-J; auf dem Etikett an der Kartonseite
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXYYZZZ; XX=Backautomat, YY= Jahr, ZZZ= Jahrestagzahl auf dem Etikett an der Kartonseite

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:	lose Waffel	Gewicht (Brutto):	1,30
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	50x50x15	Gewicht (Netto):	1,30
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	<i>z.B. Runddose</i>
Inhalt des Karton (Stückzahl):	480	Gewicht (Brutto):	828,00
Maße des Karton (BxTxH):	265x425x110	Gewicht (Netto):	624,00
Kartons pro Lage (TL):	7	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	
Lagen pro Palette (HL):	20	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,012
Kartons pro Palette (TL X HL):	140		
Palettenhöhe ohne Palette:	2.200	Palettengewicht (Brutto):	135.920,00
Palettenhöhe mit Palette:	2.345	Palettengewicht (Netto):	87.360,00

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

GTIN Einzelverpackung:	
GTIN Unterverpackung:	
GTIN Karton:	4003148531012

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	waffeltypische Farbe mit leichter Struktur des Teigauftagens
Geruch:	neutral, arteigen
Geschmack:	süßlich, arteigen nach Waffel
Konsistenz:	kross, knusprig, nicht weich oder pappig

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 (95,49%), Weizenstärke (2,28%), Pflanzenöl (Palmöl, 1,64%), Backtriebmittel: Natriumcarbonate (E500 ii, 0,22%), Emulgator: Sojalecithin (E322, 0,18%), jodiertes Speisesalz (0,16%)

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von EIERN und MILCH erhalten
---	--

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*		1.659/ 392 kJ / kcal
Fett*		2,94 g
davon gesättigte Fettsäuren*		0,85 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		0,90 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		0,86 g
Kohlenhydrate*		78,17 g
davon Zucker*		1,15 g
davon mehrwertige Alkohole		0,00 g
davon Stärke		76,90 g
Ballaststoffe		3,73 g
Eiweiß*		11,24 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 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 type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Produktionslinien
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 E322
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Produktionslinien
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 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 checked="" type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Keine
BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input checked="" 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
aerobe Gesamtkeimzahl 30 °C	< 5.000	KbE/g	ISO 4833
Enterobakteriaceen 30 °C	< 10	KbE/g	ISO 21528-2
coliforme Keime 30 °C	< 20	KbE/g	§64 LFGB L01.00-03
E-coli	<10	KbE/g	ISO 16649-2
Hefen/ Schimmelpilze	< 100	KbE/g	§64 LFGB L06.00-35

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

08.02.2024 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8