

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Belgische Schokotäfelchen 6x165 St.
Artikelnummer:	60114424
Verkehrsbezeichnung:	Sortiment aus Weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18069039
Ursprungsland:	Belgien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	Raumtemperatur
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern.
Lagerung bei:	7 bis 22 °C; max. 70% relative Luftfeuchtigkeit
Restlaufzeit bei Wareneingang:	7 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	MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett und auf dem Boden der Runddose
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L XXXX; auf dem Kartonetikett und auf dem Boden der Runddose

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:	Napolitains	Gewicht (Brutto):	5,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	37x37x4	Gewicht (Netto):	4,50
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):	165	Gewicht (Brutto):	825,00
Anzahl an Unterverpackungen:	6	Gewicht (Netto):	742,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):	150x150x110	Art der Unterverpackung:	Runddose
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	990	Gewicht (Brutto):	5.292,00
Maße des Kartons (BxTxH):	460x160x230	Gewicht (Netto):	4.452,00
Kartons pro Lage (TI):	11	Verpackungsgewicht je Karton (Primär+Sekundär):	840,00
Lagen pro Palette (HI):	7	Kartons pro Palette (TIxHI):	77
Palettenhöhe ohne Palette:	1.610	Palettengewicht mit Palette*	427.484,00
Palettenhöhe mit Palette*:	1.755	Palettengewicht ohne Palette	407.484,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	4003148044406
GTIN Karton:	4003148044246

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	(Weiße Schok.)	quadratische Schokotäfelchen
Geruch:	(Weiße Schok.)	nach Weißer Schokolade
Geschmack:	(Weiße Schok.)	süß, nach Weißer Schokolade
Konsistenz:	(Weiße Schok.)	fest, aber einfach zu kauen

Aussehen:	(Vollmilch)	quadratische Schokotäfelchen
Geruch:	(Vollmilch)	nach Milkschokolade
Geschmack:	(Vollmilch)	süß, nach Milkschokolade
Konsistenz:	(Vollmilch)	fest, aber einfach zu kauen

Aussehen:	(Zartbitter)	quadratische Schokotäfelchen
Geruch:	(Zartbitter)	nach dunkler Schokolade
Geschmack:	(Zartbitter)	süß, nach dunkler Schokolade
Konsistenz:	(Zartbitter)	fest, aber einfach zu kauen

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Weißer Schokolade

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator: SOJAlecithin (E322); natürliches Vanillearoma.

Kakao: 22% mindestens.

Vollmilch

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse, Emulgator: SOJAlecithin (E322); natürliches Vanillearoma.

Kakao: 31% mindestens.

Zartbitter

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin (E322); natürliches Vanillearoma.

Kakao: 58% mindestens.

Zusatzangaben / Spuren- /
Unverträglichkeitshinweis:

Kann Spuren von MILCH und NÜSSEN enthalten.

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g - Weiße Schokolade

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*		2259 / 540	kJ / kcal
Fett*		29,70	g
davon gesättigte Fettsäuren*		17,80	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g
Kohlenhydrate*		60,80	g
davon Zucker*		60,50	g
davon mehrwertige Alkohole			g
davon Stärke			g
Ballaststoffe			g
Eiweiß*		7,00	g
Salz*¹		0,19	g

Nährwertangaben pro 100g - Vollmilch

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*		2280 / 545	kJ / kcal
Fett*		32,40	g
davon gesättigte Fettsäuren*		19,50	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g
Kohlenhydrate*		55,60	g
davon Zucker*		54,60	g
davon mehrwertige Alkohole			g
davon Stärke			g
Ballaststoffe			g
Eiweiß*		6,20	g
Salz*¹		0,17	g

Nährwertangaben pro 100g - Zartbitter

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*		2420 / 580	kJ / kcal
Fett*		41,10	g
davon gesättigte Fettsäuren*		24,60	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g
Kohlenhydrate*		44,50	g
davon Zucker*		40,30	g
davon mehrwertige Alkohole			g
davon Stärke			g
Ballaststoffe			g
Eiweiß*		5,13	g
Salz*¹		0,01	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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Milchpulver
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 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

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 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
Gesamtkeimzahl	max. 5000	KbE/g	ISO 4833
Schimmel und Hefen	max. 100	KbE/g	ISO 21527
Enterobacteriaceae	max. 10	KbE/g	ISO 21528-2
E.coli	max. 10	KbE/g	ISO 4832
Salmonellen	n.n.	KbE/25g	ISO 6579

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

10.04.2018 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7