

**1. Bezeichnung / Herkunft**

Artikelbezeichnung:	Hellma Cantuccini 60 St.
Artikelnummer:	70000155
Verkehrsbezeichnung:	Mandelgebäck mit 18% Mandelanteil
Statistische Warennummer:	19053199
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

**2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)**

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Keine direkte Sonne/Lichtquellen für einen längeren Zeitraum
Lagerung bei:	18-25 °C; 50% relative Luftfeuchtigkeit
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	Codierung	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	DD/MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXX XXX; auf dem Kartonetikett

**4. Verpackung**

Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimeter; 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)	8,40
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	110x40x25	Gewicht (Netto)	8,00
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)	60	Gewicht (Brutto)	655,00
Maße des Karton (BxTxH)	240x260x75	Gewicht (Netto)	480,00
Kartons pro Lage (TI)	15	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	175,00
Lagen pro Palette (HI)	25	Kartons pro Palette (TI X HI)	375
Palettenhöhe ohne Palette	1.875,00	Palettengewicht ohne Palette	245.625,00
Palettenhöhe mit Palette	2.020,00	Palettengewicht mit Palette	260.625,00

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

GTIN Karton	4003148702054
GTIN Unterverpackung	

**5. Sensorische Beschreibung**

Aussehen:	gold-braune Farbe mit sichtbaren Mandelstücken
Geruch:	nach Mandeln
Geschmack:	nach Mandeln
Konsistenz:	fest, knusprig

**6. Zusammensetzung Zutaten**

(Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nr.)

Angaben gemäß den Vorgaben von Artikel 18 der EU VO 1169/2011 (LMIV)

Weichweizenmehl, Zucker, Mandeln (18%), pasteurisierte Eier, pasteurisiertes Eiweiß, Rohrohrzucker, Backtriebmittel: Natrium-Diphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke, Butter, Honig, Aromen, Salz	
Allergikerhinweis:	Kann Spuren von anderen Nüssen enthalten.

**7. Produktspezifische Merkmale**

**Nährwertangaben pro 100g**

Angaben in Gramm und gemäß den Vorgaben von Artikel 30 der EU VO 1169/2011 (LMIV)

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	1923 / 459	Kohlenhydrate*	61,70
Eiweiß*	13,00	Zucker*	40,00
Fett*	17,80	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	15,00	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* <sup>1</sup>	1,60

\* Pflichtangabe; <sup>1</sup> Berechnet als Natrium multipliziert mit dem Faktor 2,5

**Allergieauslösende Inhaltsstoffe**

Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Weichweizenmehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Pasteurisierte Eier u. Eiweiß
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Butter
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein Mandeln
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, berechnet als SO2	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

\* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon

**\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenlandnuss**

**Ergänzende Produktmerkmale**

Sehr geringer Glutengehalt, d.h. < 100mg/kg Gluten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosearm, d.h. < 1g Lactose /100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Streng lactosearm, d.h. < 100 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Halal ?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kosher?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Unter Schutzatmosphäre verpackt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Koffein?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Verwendung von tierischen Rohstoffe?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

**Zusatzangaben zum Produkt**

Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

**Mikrobiologische Werte**

**Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter**

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

**10. 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).