

Produktspezifikation

Kunde

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Kaffeeweisser 500x2,5g DK
Verkehrsbezeichnung:	Kaffeeweißer
Statistische Warennummer:	21069098
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Trocken lagern
Lagerung bei:	Normale Umgebungsbedingungen
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	MM-JJJJ; auf dem Kartonetikett
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXXXXXXXXX; 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	Stück	Gewicht (Brutto)	2,92
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	108x16,5	Gewicht (Netto)	2,50
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)	500	Gewicht (Brutto)	1.635,00
Maße des Karton (BxTxH)	170x192x247	Gewicht (Netto)	1.250,00
Kartons pro Lage (TI)	18	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	385,00
Lagen pro Palette (HI)	8	Kartons pro Palette (TI X HI)	144
Palettenhöhe ohne Palette	1.976,00	Palettengewicht ohne Palette	235.440,00
Palettenhöhe mit Palette	2.121,00	Palettengewicht mit Palette	250.440,00

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

GTIN Karton	4003148179252
GTIN Unterverpackung	

Produktspezifikation

Kunde

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	weiß bis leicht gelb gefärbtes Pulver
Geruch:	Kein Fremdgeruch
Geschmack:	Süß
Konsistenz:	pulvrig, fein gemahlen

6. Zusammensetzung Zutaten

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

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

Glukose-Fruktose-Sirup, ganz gehärtetes Pflanzenfett (Kokos), Stabilisatoren: E340, E452, Milcheiweiß, Emulgator: E471, Trennmittel: E551, Farbstoff: E 160 a	
Allergikerhinweis:	

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	2210 / 530	Kohlenhydrate*	62,60
Eiweiß*	2,00	Zucker*	8,80
Fett*	29,80	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	29,50	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* ¹	1,25

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
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
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
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

Produktspezifikation

Kunde

**** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss**

Ergänzende Produktmerkmale

Sehr geringer Glutengehalt, d.h. < 100mg/kg Gluten?	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten?	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja	<input 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 type="checkbox"/>	Ja	<input checked="" 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
Gesamtkeimzahl	max. 3000	KbE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmel	max. 100	KbE/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	ISO 21528-2

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).