

		
Produktname: La Cima		
Statistische Waren-Nr. 19059060		
Seiten 3		

Verpackung: Verbraucher-Einheit (VE)
Gewichtangaben 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 von Juni 2011

EAN-code VE		5412481321034
Brutto-Gewicht VE	(g)	1200
Netto-Gewicht VE	(g)	1000
E- sign		Ja
Grüne Punkt		Nein
Metalldetektor		Ja
Inhalt VE	(Stück)	200
Abmessungen Tray	(LxBxH in mm)	-
Traygewicht	(g)	-
Material Tray	(ops, pet, pp, petg)	-
Folienmaterial		PPO
Folienmaße	Breite	-
Foliengewicht pro VE	(g)	35
Etikett		Ja
Verpackungsart	(Karton,Display)	Karton
EAN-Code Karton		-
Inhalt pro Karton		-
Abmessungen Karton	(LxBxH in mm)	290x190x160
Brutto-Gewicht Karton	(g)	-
Netto-Gewicht Karton	(g)	-
Kartonmaterial	(Kartonage, Kunststoff)	Wellpappe
Kartons pro Palette		144
Kartons pro Lage		16
Palettenhöhe		ca.1950
Paletten Art	(Euro, Chep, etc.)	Euro
EAN-Code Palette		-

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)	X Ja <input type="checkbox"/> Nein	Auf dem Karton
Charge	x Ja <input type="checkbox"/> Nein	Auf dem Karton

Lagerung:		
MHD	Ab Produktionstag	11 Monate
Lagertemperatur	Zwischen 18-21° C	
Lagerbedingungen	Kühl und trocken	

Prokutbezeichnung: La Cima		
-----------------------------------	--	--

Produktbeschreibung:			
Aussehen	Sensorik:	Farbe	: Hell braun
Höhe Ca. 4 mm		Geruch	: Nach frischem Gebäck mandelig
Breite Ø ca. 50 mm		Geschmack	: Süß leichtes Mandelaroma
Länge -		Konsistenz	: Mürbe knusprig

Nährwertanalyse pro 100 g:
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 type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ / kCal*	2024 / 484	Kohlenhydrate*	70,6
Eiweiß*	6,2	Davon Zucker	30,8
Fett*	19,1	mehrwertige Alkohole	-
gesättigte Fettsäuren*	8,4	Stärke	-
einfach ungesättigte Fettsäuren	8,8	Ballaststoffe*	1,4
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,3	Salz*¹	0,3

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

Äußerliche Produktzutaten :

Produktzutaten:	
Marmelade	Zucker
Mandeln	Ginger
Schokolade	Crème

Mikrobiologische Anforderungen des Endprodukts:

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	max 5000	KbE/g	UNI EN ISO 4833-2004
Coliforme	max 100	KbE/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
E. coli	max 10	KbE/g	ISO 16649-2 2001
Salmonellen	neg 25	KbE/g	UNI EN 6579-2008
Bacillus cereus	max1000	KbE/g	UNI EN 7932-2005

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. < 100mg Lactose / 100g bzw. ml	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosefrei, d.h. < 10mg 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 Rohstoffen	<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

Produktbezeichnung: La Cima		

Allergieauslösende Inhaltsstoffe					
	Zutat		Kreuzkontamination		Zutat
Glutenhaltiges Getreide*	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Weizenmehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Milchpulver
Schalenfrüchte und -Erzeugnisse**	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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 type="checkbox"/> Nein	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

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

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

GMO Status				
Kein GMO:	<input checked="" type="checkbox"/> x	<input type="checkbox"/> Yes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> No
Type:				

Zutaten
(Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nr.) Angaben gemäß den Vorgaben von Artikel 18 der EU VO 1169/2011 (LMIV)
Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Pflanzliche Fette und Öl (Palm, Raps), Invertzuckersirup, Milchpulver , Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat, Salz, Aromen.

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 Analyseverfahren 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).