

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Ferrero Giotto 120x1 St.
Artikelnummer:	70101392
Verkehrsbezeichnung:	Gefüllte Haselnuss-Gebäckspezialität mit feiner Haselnuss-Magermilchcreme (45 %)
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18069090
Ursprungsland:	Deutschland
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	14 bis 18 °C
Lagerhinweise:	trockenen (max.65% r.F.) und kühl
Lagerung bei:	14 bis 18 °C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	3 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	TT.MM.JJ; auf dem Umlkarton und der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L123AB--; auf dem Umlkarton und der Portionspackung

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:	Flowpack	Gewicht (Brutto):	4,55
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	70x40x30	Gewicht (Netto):	4,30
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Karton (Stückzahl):	120	Gewicht (Brutto):	671,00
Maße des Karton (BxTxH):	145x145x265	Gewicht (Netto):	516,00
Kartons pro Lage (TL):	23	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	125,00
Lagen pro Palette (HL):	10	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	
Kartons pro Palette (TL X HL):	230		
Palettenhöhe ohne Palette:	3.125	Palettengewicht (Brutto):	138.680,00
Palettenhöhe mit Palette:	3.270	Palettengewicht (Netto):	118.680,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4008400630106

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	hellbraune, runde gefüllte Waffel mit Haselnussgranulat überzogen
Geruch:	nussig
Geschmack:	nussig
Konsistenz:	cremige Füllung, knusprige Waffel und knackiges Granulat

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: HASELNÜSSE (37 %), pflanzliche Fette (Palm, Shea), Zucker, WEIZENMEHL, MAGERMILCHPULVER (7 %), SÜSSMOLKENPULVER, Kakaomasse, Emulgator: Lecithine (SOJA), Salz, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Vanillin.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann MANDELN enthalten.
--	-------------------------

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input checked="" type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*		2243 / 537 kj / kcal
Fett*		48,50 g
davon gesättigte Fettsäuren*		14,20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*		37,00 g
davon Zucker*		31,40 g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*		10,10 g
Salz*¹		0,30 g

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

Produktspezifikation

Kunde

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten	Kreuzkonta.	Zutaten
	<input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Keine	
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Weizenmehl
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	Lecithin (Soja)
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Magermilch-, Süßmolkenpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Haselnüsse
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

Eignung für besondere Ernährungsformen

	<input type="checkbox"/> Keine
Halal (zertifiziert)	<input 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 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
Gesamtkeimzahl	< 10000	KbE/g	Plate Count Agar
Hefen + Schimmel	< 100	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 100	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Escherichia coli	< 10	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	neg.	KbE/250g	§64 LFGB L.00.00-20

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

04.04.2024 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8