

### 1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Mini-Muffin 4x60 St.
Artikelnummer:	60114800
Verkehrsbezeichnung:	Feingebäck aus Rührteig; mit Kakaopulver; mit Schokostückchen
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19059070
Ursprungsland:	Spanien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	

### 2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	Raumtemperatur (5 - 25 °C), nicht kalt transportieren
Lagerhinweise:	Raumtemperatur (5 - 25 °C), nicht kalt lagern
Lagerung bei:	geschützt vor stark riechenden Produkten und Sonnenlicht
Restlaufzeit bei Wareneingang:	90 Tage

### 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/JJJJ, auf der Frontseite des Karton, sowie auf der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXXXXXXX, am Karton 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:	Folie	Gewicht (Brutto):	14,33
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	70x40x35	Gewicht (Netto):	14,00
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):	60	Gewicht (Brutto):	859,80
Anzahl an Unterverpackungen:	4	Gewicht (Netto):	840,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):	11,5x26x18,5	Art der Unterverpackung:	Karton
Inhalt des Karton (Stückzahl):	240	Gewicht (Brutto):	4.060,00
Maße des Karton (BxTxH):	270x370x240	Gewicht (Netto):	3.360,00
Kartons pro Lage (TI):	8	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	700,00
Lagen pro Palette (HI):	7	Rauminhalt (Cubic Volume)	0,024
Kartons pro Palette (TI X HI):	56	des Karton in m <sup>3</sup> :	
Palettenhöhe ohne Palette:	1.680	Palettengewicht (Brutto):	247.360,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.825	Palettengewicht (Netto):	188.160,00

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

GTIN Einzelverpackung:	
GTIN Unterverpackung:	4003148148616
GTIN Karton:	4003148148005

#### 5. Sensorische Beschreibung

Aussehen (Traditionell):	rundes, gold-gelbliches Gebäck
Geruch:	nach Zitronenkuchen
Geschmack:	süß, zitronig
Konsistenz:	fluffig

Aussehen (Schokolade):	rundes, dunkelbraunes Gebäckstück
Geruch:	schokoladig
Geschmack:	schokoladig, süß
Konsistenz:	fluffig

Aussehen (mit Schokostk.):	rundes, goldgelbes Gebäckstück mit braunen Flecken
Geruch:	schokoladig
Geschmack:	schokoladig, süß
Konsistenz:	fluffig, mit zarten Schokostückchen

#### 6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

##### Mini Muffins Traditionell

Feingebäck aus Rührteig - Zutaten: WEIZENmehl, pflanzliches Öl (Soja), Zucker, EIER, Feuchthaltemittel (E420, E422) Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), Konservierungsstoffe (E202), Salz, Aroma.

##### Mini Muffins Schokolade

Feingebäck aus Rührteig mit Kakaopulver - Zutaten: WEIZENmehl, pflanzliches Öl (Soja), Zucker, EIER, Feuchthaltemittel (E420, E422), Schokoladenstückchen 5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin), Kakaopulver, Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), Konservierungsstoffe (E202), Salz, Aroma.

##### Mini Muffins mit Schokostückchen (12,5%)

Feingebäck aus Rührteig mit Schokoladenstückchen - Zutaten: WEIZENmehl, pflanzliches Öl (Soja), Zucker, EIER, Schokoladenstückchen 12,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin), Feuchthaltemittel (E420, E422), Dextrose, Backtriebmittel (E450, E500), Konservierungsstoffe (E202), Salz, Aroma.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Traditionell: Kann Spuren von SOYA und MILCH enthalten Schokostückchen: Kann Spuren von MILCH enthalten Schokolade: Kann Spuren von MILCH enthalten
---	---

## 7. Produktspezifische Merkmale

### Nährwertangaben pro 100g - Traditionell

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"/>
<b>Brennwert*</b>	1806 / 430	kJ / kcal
<b>Fett*</b>	23,20	g
davon gesättigte Fettsäuren*	3,90	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
<b>Kohlenhydrate*</b>	47,10	g
davon Zucker*	18,40	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
<b>Eiweiß*</b>	5,30	g
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	0,70	g

### Nährwertangaben pro 100g - 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"/>
<b>Brennwert*</b>	1814 / 432	kJ / kcal
<b>Fett*</b>	26,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	4,80	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
<b>Kohlenhydrate*</b>	42,00	g
davon Zucker*	19,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
<b>Eiweiß*</b>	5,40	g
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	0,73	g

### Nährwertangaben pro 100g -

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"/>
<b>Brennwert*</b>	1798 / 428	kJ / kcal
<b>Fett*</b>	22,50	g
davon gesättigte Fettsäuren*	5,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
<b>Kohlenhydrate*</b>	50,30	g
davon Zucker*	22,40	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
<b>Eiweiß*</b>	4,70	g
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	0,70	g

Version: 8  
Gültig ab: 01.03.2020

# Produktspezifikation

## Kunde



*\* Pflichtangabe; <sup>1</sup> 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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	WEIZEN Mehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	EIER
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	SOJA Lecithin
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	MILCH
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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 SO2	<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

☒ Keine

Halal (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input 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

☒ Keine

BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

### Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

☒ 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
E. Coli	n.n	KbE/g	
Staphyloccocus Aureus	n.n	KbE/g	
Salmonellen	n.n	KbE/25g	
Hefen und Schimmel	<10	KbE/g	

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

- 29.04.2024 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8
- 15.07.2024 Anpassung Allergieauslösende Inhaltsstoffe