

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Feines Gebäck 3er Mix
Artikelnummer:	70101544
Verkehrsbezeichnung:	Kekse in den Geschmacksrichtungen Karamell, Schokolade und Vanille
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19059045
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode /	-
Identitätskennzeichen:	

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern.
Lagerung bei:	Raumtemperatur bis max. 25 °C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	8 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 der Portionspackung und dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXXXXX; auf der Portionspackung und dem Karton

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):	6,10
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	86x38x5	Gewicht (Netto):	5,60
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):	200	Gewicht (Brutto):	1.368,00
Maße des Karton (BxTxH):	258x230x115	Gewicht (Netto):	1.120,00
Kartons pro Lage (TL):	16	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	248,00
Lagen pro Palette (HL):	15	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,007
Kartons pro Palette (TL X HL):	240		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.725	Palettengewicht (Brutto):	348.320,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.870	Palettengewicht (Netto):	268.800,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148715443

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	(Karamell)	goldbrauner, rechteckiger Keks
Geruch:	(Karamell)	nach Karamell
Geschmack:	(Karamell)	nach Karamell
Konsistenz:	(Karamell)	knackig
Aussehen:	(Schokolade)	braun bis dunkelbrauner, rechteckiger Keks
Geruch:	(Schokolade)	nach Schokolade
Geschmack:	(Schokolade)	nach Schokolade
Konsistenz:	(Schokolade)	knackig
Aussehen:	(Vanille)	hell bis goldbrauner, rechteckiger Keks
Geruch:	(Vanille)	nach Vanille
Geschmack:	(Vanille)	nach Vanille
Konsistenz:	(Vanille)	knackig

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Gebäck mit Karamellgeschmack - Zutaten:
WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Margarine (Palmöl, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel (E500ii, E503ii), Farbstoff (E150b), Zimtpulver, Salz, Aromen.

Gebäck mit Schokoladengeschmack - Zutaten:

WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Margarine (Palmöl, Wasser), Glukosesirup, Kakaopulver (2%), Backtriebmittel (E500ii, E503ii), Farbstoff (E150b), Aromen.

Gebäck mit Vanillegeschmack - Zutaten:

WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliche Margarine (Palmöl, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel (E500ii, E503ii), MAGERMILCHPULVER, Salz, Aromen.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von EIERN, MILCH, SOJA, SENF und LUPINEN enthalten.
---	---

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Karamellgeschmack

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*		1989 / 473 kj / kcal
Fett*		18,20 g
davon gesättigte Fettsäuren*		8,60 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*		70,30 g
davon Zucker*		21,80 g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*		7,10 g
Salz*¹		0,55 g

Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Schokoladengeschmack

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*		1989 / 473 kj / kcal
Fett*		18,20 g
davon gesättigte Fettsäuren*		9,20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*		69,50 g
davon Zucker*		22,10 g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*		7,70 g
Salz*¹		0,37 g

Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Vanillegeschmack

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*		2007 / 478 kj / kcal
Fett*		18,60 g
davon gesättigte Fettsäuren*		7,60 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*		70,10 g
davon Zucker*		20,60 g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*		7,50 g
Salz*¹		0,50 g

* Pflichtangabe; ¹ 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	Weizenmehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Magermilchpulver
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 checked="" 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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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

	<input checked="" type="checkbox"/> Keine
Bestraht 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	< 200	KbE/g	UNI EN ISO 4833-2004
Schimmelpilze	< 10	KbE/g	PV-MB-050;2005-09
E. coli	< 10	KbE/g	ISO16649-2 2001
Salmonellen	n.n.	KbE/25g	UNI EN 6579-2008
Bacillus cereus	< 100	KbE/g	UNI EN 7932-2005

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

- 31.03.2025 Revision
- 09.08.2022 Ergänzung von *Senf* und *Lupinen* unter *Allergieauslösende Inhaltsstoffe*
- 15.07.2020 Ergänzung in *Zutatenverzeichnis* Gebäck mit Karamellgeschmack -> Farbstoff E150b
- 08.06.2020 Ergänzung der QUID Kakaopulver in *Zutatenverzeichnis*
- 08.04.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8