

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Crisp & Creamy Mix 200 St.
Artikelnummer:	70102391
Verkehrsbezeichnung:	Mürbeteiggebäck mit Zitronen- oder Schokoladencremefüllung
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Kühl, trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern.
Lagerung bei:	Zwischen 18° und 25° C lagern.
Restlaufzeit bei Wareneingang:	6 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/JJJJ; auf dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L XXXX Y; auf 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):	5,24
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	40x10x70	Gewicht (Netto):	4,94
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	200	Gewicht (Brutto):	1.238,00
Maße des Kartons (BxTxH):	258x193x148	Gewicht (Netto):	988,00
Kartons pro Lage (TI):	18	Verpackungsgewicht je Karton (Primär+Sekundär):	250,00
Lagen pro Palette (HI):	11	Kartons pro Palette (TIxHI):	198
Palettenhöhe ohne Palette:	1.628	Palettengewicht mit Palette*	265.124,00
Palettenhöhe mit Palette*:	1.773	Palettengewicht ohne Palette	245.124,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148723912

Version: 7
Gültig ab: 01.01.2018

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	(Zitrone)	rundes, hell Mürbeteiggebäck
Geruch:	(Zitrone)	süßlich, nach Zitrone
Geschmack:	(Zitrone)	süßlich, Füllung nach Zitrone
Konsistenz:	(Zitrone)	knusprig, frisch

Aussehen:	(Schokolade)	rundes, dunkles Mürbeteiggebäck
Geruch:	(Schokolade)	süßlich, nach Kakao
Geschmack:	(Schokolade)	süßlich, Füllung nach Kakao
Konsistenz:	(Schokolade)	knusprig, frisch

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Mürbeteiggebäck mit Zitronengeschmack - Zutaten: Zitronencreme 35% (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblumen), VollMILCHpulver, WEIZENstärke, Maisstärke, Eigelbpulver, Zitronensaftkonzentrat 1%, Maltodextrin, Emulgator: E322; Aromen), WEIZENmehl, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblumen), Zucker, Glukosesirup, EIER, Butter (MILCH), VollMILCHpulver, MOLKENpulver (MILCH), Emulgator: E322; Salz, Backtriebmittel: E500ii, E503ii; Aromen.

Mürbeteiggebäck mit Schokolade - Zutaten: Schokoladencreme 35% (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblumen), Kakaopulver 9%, HASELNUSSmasse, VollMILCHpulver, Kakaomasse 3%, Schokolade 2,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: E322; Aromen) , Emulgator: E322; Aromen), WEIZENmehl, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblumen), Zucker, EIER, Glukosesirup, Butter (MILCH), Kakaopulver 2,2%, Emulgator: E322; Salz, Backtriebmittel: E500ii, E503ii; Aromen.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von Erdnüssen, Soja und anderen Schalenfrüchten enthalten.
--	--

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g - Mürbeteiggebäck Zitrone

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"/>
Brennwert*	2217 / 530	kJ / kcal
Fett*	29,50	g
davon gesättigte Fettsäuren*	13,10	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	59,70	g
davon Zucker*	30,60	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe	1,10	g
Eiweiß*	6,00	g
Salz*¹	0,39	g

Nährwertangaben pro 100g - Mürbeteiggebäck 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"/>
Brennwert*	2283 / 547	kJ / kcal
Fett*	33,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	14,30	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	54,60	g
davon Zucker*	27,90	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe	3,10	g
Eiweiß*	6,40	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, Weizenstärke
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier, Eigelbpulver
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Milch- und Molkepulver, Butter
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Haselnuss
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

Ergänzende Produktmerkmale

	<input checked="" type="checkbox"/> Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	<input type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input type="checkbox"/> Ja
Bio	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
Halal	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher	<input type="checkbox"/> Ja
Fairtrade	<input type="checkbox"/> Ja
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält Koffein	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält KEINE Zutaten tierischen Ursprungs (vegan)	<input type="checkbox"/> Ja

Zusatzangaben zum Produkt

	<input checked="" type="checkbox"/> Keine
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

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	max. 1000	KbE/g	UNI EN ISO 4833:2004
Schimmelpilze & Hefen	max. 50	KbE/g	ISO 21527-2:2008
Enterobakterien & Salmonella	n.n.	KbE/25g	UNI EN ISO 21258-2:2004/UNI EN ISO 6579:2008
Bacillus cereus	n.n.	KbE/g	UNI EN ISO 7932:2005
E.coli	n.n.	KbE/g	UNI EN ISO 16649-2:2001

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

23.03.2018 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7