

**1. Bezeichnung / Herkunft**

Artikelbezeichnung:	HELLMA Waffelschale 1000x1,3g
Artikelnummer:	70000131
Verkehrsbezeichnung:	Waffel
Statistische Warennummer:	119053299
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

**2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)**

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Trocken
Lagerung bei:	15-20° C
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang	5 Monate

**3. Kennzeichnung und Codierung der Ware**

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)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT.MM.JJJJ; auf dem Etikett an der Kartonseite
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXXXXXXX; auf dem Etikett an der Kartonseite

**4. Verpackung**

Gewichtsangaben 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 vom Juni 2011

Art der Einzelverpackung		Gewicht (Brutto)	1,30
Maße der Einzelpackung (BxTxH)		Gewicht (Netto)	1,30
Inhalt der Unterverpackung (Menge/Stückzahl)		Gewicht (Brutto)	0,00
Anzahl an Unterverpackungen		Gewicht (Netto)	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH)		Art der Unterverpackung	
Inhalt des Karton (Menge/Stückzahl)	1000	Gewicht (Brutto)	1.550,00
Maße des Karton (BxTxH)	266x438x172	Gewicht (Netto)	1.300,00
Kartons pro Lage (TI)	6	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	250,00
Lagen pro Palette (HI)	12	Kartons pro Palette (TI X HI)	72
Palettenhöhe ohne Palette	2.064,00	Palettengewicht ohne Palette	111.600,00
Palettenhöhe mit Palette	2.209,00	Palettengewicht mit Palette	126.600,00

\*Palettenhöhe: 145mm, Palettengewicht: 15.000g (15kg)

GTIN Karton	4003148531005
GTIN Unterverpackung	

**5. Sensorische Beschreibung**

Aussehen:	waffeltypische Farbe mit leichter Struktur des Teigauftrages
Geruch:	neutral, arteigen
Geschmack:	süßlich, arteigen nach Waffel
Konsistenz:	kross, knusprig, nicht weich oder pappig

**6. Zusammensetzung Zutaten**

(Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nr.)

Angaben gemäß den Vorgaben von Artikel 18 der EU VO 1169/2011 (LMIV)

Weizenmehl, Weizengluten, Weizenstärke, Pflanzenöl (Palmöl), Backtriebmittel: E500, Emulgator: Sojalecithin, jodiertes Speisesalz	
Durchmesser ca. 5cm, Höhe ca. 1,5cm und Fassungsvermögen ca. 20ml	
Allergikerhinweis:	

**7. Produktspezifische Merkmale**

**Nährwertangaben pro 100g**

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

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	1659 / 392	Kohlenhydrate*	74,33
Eiweiß*	15,05	Zucker*	1,19
Fett*	2,95	mehrwertige Alkohole	0,00
gesättigte Fettsäuren*	0,86	Stärke	73,02
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,90	Ballaststoffe	3,76
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,88	Salz* <sup>1</sup>	0,29

\* Pflichtangabe; <sup>1</sup> Berechnet als Natrium multipliziert mit dem Faktor 2,5

**Allergieauslösende Inhaltsstoffe**

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

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

**\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenlandnuss**

**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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Streng lactosearm, d.h. < 100 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosefrei, d.h. < 10 mg 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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input 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 Rohstoffe?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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

**Mikrobiologische Werte**

**Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter**

Parameter	Wert	Einheit	Methode
aerobe Gesamtkeimzahl 30°C	< 5.000	KbE/g	ISO 4833
Enterobacteriaceen 30°C	< 10	KbE/g	ISO 21528-2
coliforme Keime 30°C	< 20	KbE/g	\$64 LFGB L01.00-03
E-coli	< 10	KbE/g	ISO 16649-2
Hefen/ Schimmelpilze	< 100	KbE/g	\$64 LFGB L06.00-35

**8. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismens**

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.

**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).