

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Ferrero Nutella 64x25g
Artikelnummer:	70101951
Verkehrsbezeichnung:	Nuss-Nugat-Creme
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18069060
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	12-16 °C
Lagerhinweise:	rel. Luftfeuchte max. 60 %
Lagerung bei:	16-20 °C
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang:	7 Monate

3. Kennzeichnung und Codierung der Ware

Jeder Artikel ist gekennzeichnet, so dass eine Rückverfolgbarkeit nach EU VO 178/2002 gewährleistet ist.

Parameter	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT.MM.JJ auf dem Karton und der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L123AB-- auf dem 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 Version 1.11.1 vom Juni 2011

Art der Einzelverpackung	Glas	Gewicht (<i>Brutto</i>)	72,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	46x41x41	Gewicht (<i>Netto</i>)	25,00
Inhalt der Unterverpackung (<i>Menge/Stückzahl</i>)		Gewicht (<i>Brutto</i>)	0,00
Anzahl an Unterverpackungen		Gewicht (<i>Netto</i>)	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH)		Art der Unterverpackung	
Inhalt des Karton (<i>Menge/Stückzahl</i>)	64	Gewicht (<i>Brutto</i>)	4.928,00
Maße des Karton (BxTxH)	192x193x197	Gewicht (<i>Netto</i>)	1.600,00
Kartons pro Lage (TI)	24	Gewicht der Verpackungen (<i>Karton + Inhalt</i>):	3328,00
Lagen pro Palette (HI)	6	Kartons pro Palette (TI X HI)	144
Palettenhöhe ohne Palette	1.182,00	Palettengewicht ohne Palette	709.632,00
Palettenhöhe mit Palette	1.327,00	Palettengewicht mit Palette	724.632,00

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

GTIN Karton	8000500217252
GTIN Unterverpackung	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	glänzende, braune Nuss-Nugat-Creme
Geruch:	nuss-nugat, schokoladig
Geschmack:	nuss-nugat, schokoladig
Konsistenz:	cremig

6. Zusammensetzung Zutaten

Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nummern; für Eigenmarken auch Anteile in Prozent

Angaben gemäß den Vorgaben der Artikel 18 bis 22 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Zucker, Palmöl, HASELNÜSSE (13 %), fettarmer Kakao, MAGERMILCHPULVER (7,5 %), Emulgatoren: Lecithine (SOJA), Vanillin.

Spuren- /
Unverträglichkeitshinweis:

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*	2284 / 547	kJ / kcal
Fett*	31,80	g
davon gesättigte Fettsäuren*	11,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	56,90	g
davon Zucker*	55,90	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	6,60	g
Salz* ¹	0,10	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
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	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Magermilchpulver
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 SO2	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<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

Keine

Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Ja
Halal	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher	<input checked="" 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

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 fünf wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	< 20000	KbE/g	Plate Count Agar
Hefen	< 30	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Schimmel	< 30	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	n.n.	KbE/g	§64 LFGB L.00.00-20

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

20.07.2016 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 6