

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Treasure by Delacre 110 St.
Artikelnummer:	60101033
Verkehrsbezeichnung:	Kekssortiment
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053111
Ursprungsland:	Belgien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Trocken und in geruchsneutraler Umgebung lagern.
Lagerung bei:	7 bis 18 °C, max. 70% relative Feuchtigkeit
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	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett
Loskennzeichnung / Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXXXXXXXXX; auf dem Kartonetikett

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	Flowpack	Gewicht (Brutto)	8,80
Maße der Einzelpackung (BxTxH)		Gewicht (Netto)	8,38
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)	110	Gewicht (Brutto)	1.167,80
Maße des Karton (BxTxH)	190x290x120	Gewicht (Netto)	921,80
Kartons pro Lage (TI)	16	Gewicht der Verpackungen (Karton + Inhalt):	246,00
Lagen pro Palette (HI)	10	Kartons pro Palette (TI X HI)	160
Palettenhöhe ohne Palette	1.200,00	Palettengewicht ohne Palette	186.848,00
Palettenhöhe mit Palette	1.345,00	Palettengewicht mit Palette	201.848,00

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

GTIN Karton	5400325010336
GTIN Unterverpackung	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	
Geruch:	
Geschmack:	
Konsistenz:	

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)

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, Schokolade (21%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, LAKTOSE, BUTTERÖL, Emulgator: SOJALECITHIN), Pflanzenfett (Palm, Palmkern, Raps, Kokos), weiße Schokolade (7%) (Zucker, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, BUTTERÖL, MOLKENPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN, Aroma), WEIZENSTÄRKE, MILCHTROCKENMASSE, Dextrose, fettarmes Kakaopulver, Salz, Kokos, getrocknetes EIWEIß, Emulgator: SOJALECITHIN; Glukosesirup, Farbstoff: Karamell; getrocknetes VOLLEI, getrocknetes EIGELB, Backtriebmittel: E500, E450, E503; Aromen, Kaffeepulver, Verdickungsmittel: Gelatine; Farbstoffe: E100, E171.

Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von ERDNÜSSEN, NÜSSEN und SESAM enthalten.
--------------------------------------	--

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 type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>
Brennwert*	2178 / 520	kJ / kcal
Fett*	28,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	16,00	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	63,00	g
davon Zucker*	39,00	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	5,00	g
Salz*¹	0,35	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, -stärke
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Vollei-, Eigelb-, Eiweißpulver
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Laktose, Milchpulver, Butteröl
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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 checked="" 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 (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

	<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 fünf wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	max. 5000	KbE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmel	max. 100	KbE/g	ISO 21527
E. coli.	max. 10	KbE/g	ISO 4832
Salmonellen	n.n. in 25g		ISO 6579

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

15.08.2016 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 6