

Kontaktdaten




Kontaktdaten INTERGAST GV-Service

Postadresse	INTERGAST GV-Service Handelsgesellschaft mbH Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2 DE-77656 Offenburg	
Ansprechpartner Einkauf	Volker Rupp	
Telefonnummer	+ 49 784 94 876-165	
E-Mail	volker.rupp@intergast.de	
Ansprechpartner Qualitätssicherung	Heike Duran	Kathrin Dick
Telefonnummer	+49 781 94 876-138	+49 781 94 876-128
E-Mail	heike.duran@intergast.de	kathrin.dick@intergast.de
Notfallnummer für Krisensituationen	0621 87 888 9180	



Kennzeichnungsrelevante Informationen

1. Artikelidentifikation

Marke: Cuisine Noblesse	Artikelbezeichnung: Hartweizengrieß aus Durum Weizen, Qualität SSSE mittelgrob
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), ggf. mit erforderlichen Ergänzungen:	Hartweizengrieß aus Durum Weizen, Qualität SSSE mittelgrob
GTIN Basisartikel : 4306283160162	GTIN Umverpackung : 
ggf. GTIN Palette : 	Artikel-Nummer Lieferant: 410001
ggf. Identitätskennzeichen gemäß VO (EG) Nr. 853/2004:	
Produktionsland: Deutschland	Zolltarifnummer: 1103 110

Spezifikation gültig ab:	14.11.2022
--------------------------	------------

2. Zielmärkte und Sprachen

<input checked="" type="checkbox"/> Deutschland	<input checked="" type="checkbox"/> deutsch	
<input checked="" type="checkbox"/> Österreich		
<input checked="" type="checkbox"/> Belgien / Luxemburg	<input checked="" type="checkbox"/> französisch	<input checked="" type="checkbox"/> niederländisch
	<input checked="" type="checkbox"/> italienisch	

3. Verpackungsmaterial und Nennfüllmenge

Palette	
Bruttogewicht [kg]: 655 kg	Gesamthöhe [mm]: 1180
Anzahl Lagen: 9	Anzahl Bestelleinheiten je Lage: 7

Umverpackung	
<i>Bestelleinheit</i>	Nein
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.):	
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.):	
Nettogewicht [kg]:	Bruttogewicht gesamt [kg]:
Taragewicht Umverpackung [kg]:	Taragewicht gesamt [kg]:
Maße [mm]:	Länge / Breite / Höhe
Verpackungsart:	Verpackungsmaterial und Recyclingcode:

Basisartikel (kleinste Verkaufseinheit)	
<i>Bestelleinheit</i>	Ja
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.)	Aufdruck
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.)	10 kg
gewichtvariable Ware	Nein
Nettogewicht [g]: 10000	Bruttogewicht [g]: ca. 10080
ggf. Abtropfgewicht [g] n.a.	bei Produkten mit Abtropfgewicht: Behältnisvolumen [ml]: n.a.
Taragewicht [g]:	ca. 80
Maße [mm]:	Länge 400 / Breite 250 / Höhe 150
größte Oberfläche Verpackung in cm ² :	
Verpackungsart: Papiersack	Verpackungsmaterial und Recyclingcode: Kraftpapier (PAP 22)
Sonstige Verpackungselemente (z.B. Verschluss, Etikett, Inlays, etc.): Material inkl. Recyclingcode	
die Anforderungen für die freiwillige Angabe des EWG-Zeichens „e“ sind erfüllt	Ja
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf die Umverpackung	Nein
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf den Basisartikel in der Umverpackung	Ja

Angabe des Verzeichnisses der Zutaten wie für die Kennzeichnung gefordert; inkl. Hervorhebung allergener Zutaten in GROßBUCHSTABEN, QUID im Verzeichnis der Zutaten, Nano. Für die E-Nummern ist der Name des Lebensmittelzusatzstoffes anzugeben.	
QUID bezogen auf das Endprodukt – „100g Produkt werden hergestellt aus xxx g Rohware“	■
Zutaten: HARTWEIZENGRIEß	
Kann Spuren von Soja, Senf und Lupine enthalten.	

8. Eingesetzte pflanzliche Fette und Öle

Fette und Öle werden eingesetzt	Nein
Eingesetzte Fette und Öle (einschließlich pflanzlicher Herkunft)	Härtung
■	Wählen Sie ein Element aus.
■	Wählen Sie ein Element aus.
■	Wählen Sie ein Element aus.

9. Allergene

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
Glutenhaltiges Getreide* namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon; Emmer, Einkorn, Triticale, Grünkern	Ja	Nein
Krebstiere* z.B. Krebse, Shrimps, Langusten, Hummer etc.	Nein	Nein
Eier* alle Eiarten, z.B. Hühnerei, Wachtelei, Gänseei	Nein	Nein
Fische* alle Fischarten	Nein	Nein
Erdnüsse *	Nein	Nein
Soja*	Nein	Ja
Milch* einschließlich Laktose alle Milchsorten, z.B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffelmilch	Nein	Nein
Schalenfrüchte / Nüsse* namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Nein	Nein
Sellerie*	Nein	Nein
Senf*	Nein	Ja
Sesamsamen*	Nein	Nein
Schwefeldioxid / Sulfite	Nein	Nein

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
In Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg/Liter im zubereiteten / verzehrfertigen Produkt		
Lupinen*	Nein	Ja
Weichtiere* alle Weichtiere, z.B. Muscheln, Austern, Meeres-schnecken, Tintenfische, Landschnecken (Weinberg-)	Nein	Nein

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen werden als Spur bezeichnet

10. Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration ist für das Produkt erforderlich	Nein
Anzahl der enthaltenen Portionen:	n.a.

Zur Nährwerttabelle

Spalte 1	Nährwerte pro 100 g / 100 ml Pflichtangabe; je nach Produkt bezogen auf den Zustand wie verkauft/unzubereitet, abgetropft
Spalte 2-4	Nährwerte pro 100 g / 100 ml mögliche freiwillige Ergänzung, z.B. bei Speiseeis Angabe „je 100 g“ und „je 100 ml“, bei z.B. Kartoffelpüreepulver Angabe „zubereitet“ oder bei Artikeln mit mehreren nährwertkennzeichnungspflichtigen Komponenten (Mischkartons)
Nährwertangabe auf dem Etikett: <i>Die Werte sind gemäß Leitlinie zu runden. Relevante Werte: siehe farbliche Kennzeichnung in der untenstehenden Tabelle.</i>	
Nährwertberechnung: <i>Berechnung der Energie mit gemäß Leitlinie gerundeten Werten (es sind alle spezifischen Nährstoffe zu berücksichtigen, für die ein Umrechnungsfaktor vorliegt) AUSNAHME: Bei Angaben <0,5 / <0,1 ist in der Spezifikation der „echte Wert“ (z.B. 0,2) anzugeben. Mit diesem ist auch die Energie zu berechnen.</i>	
Produktspezifische Sonderregelungen bleiben vorbehalten. Für Nahrungsergänzungsmittel und Mineralwasser sind andere Angaben zu machen.	

Spalte	1	2	3	4
Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
	wie gekauft	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
Energie	1439 [kJ] / 339 [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]
Fett [g]	0,8	█	█	█
- davon gesättigte Fettsäuren (FS) [g]	0,1	█	█	█
- davon einfach ungesättigte FS [g]	█	█	█	█
- davon mehrfach ungesättigte FS [g]	█	█	█	█
Kohlenhydrate [g]	69	█	█	█

Spalte	1	2	3	4
Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
	wie gekauft	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
davon:				
- davon Zucker [g]	0,4			
- davon mehrwertige Alkohole [g]				
- davon Stärke [g]				
Ballaststoffe [g]	4,0			
Eiweiß [g]	12			
Salz [g]	<0,01			
weitere zur Energie-Wert-Berechnung relevante Angaben				
Salatrim [g]				
Ethylalkohol [g]				
Organische Säuren [g]				
Erythriol [g]				

Vitamine, Mineralstoffe / weitere Nährstoffe außerhalb der Nährwerttabelle (z.B. Omega3-Fettsäuren)				
Durchschnittliche Nährwerte	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	% RI* Wählen Sie ein Element aus.**	% RI* pro Portion/Verzehreinheit***
	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.

*RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
 ** freiwillige Angabe für die Makronährstoffe; verpflichtende Angabe bei Vitaminen und Mineralstoffen; Referenzmengen siehe LMIV Anhang XIII
 ***freiwillige Angabe

11. Weitere Pflichtkennzeichnungselemente

u.a. Warnhinweise, produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	Nein
ggf. Nennung der bestrahlten Zutat:	n.a.
Schutzatmosphäre	Nein
technisch hergestelltes Nanomaterial wird eingesetzt	Nein
Eingesetztes Nanomaterial	Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten
Weitere Pflichtkennzeichnungselemente sind erforderlich	Nein
Erforderliches Kennzeichnungselement	Quelle / Bemerkung

12. Haltbarkeit, Aufbewahrung, Verwendung

Haltbarkeit, Aufbewahrung und Restlaufzeit

Haltbarkeitsdatum erforderlich	Ja		
<input checked="" type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis“ TT.MM.JJJJ	<input type="checkbox"/> „zu verbrauchen bis“ TT.MM.JJJJ		
<input type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis Ende“	Wählen Sie ein Element aus.		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung :	[]		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels :	siehe Unterseite (Ventilboden)		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Einzelportion :	[]		
ggf. erforderliche Aufbewahrungstemperatur:	[] [°C]		
ggf. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen:	Trocken und vor Wärme geschützt lagern.		
ggf. Lagerbedingungen und Aufbrauchfrist nach dem Öffnen:	[]		
Restlaufzeit ab Produktionsdatum:	390 Tage	Restlaufzeit bei Anlieferung:	330 Tage

Tiefgekühlte Lebensmittel

Produkt wird tiefgekühlt abgegeben	Nein		
Lagerdauer im Kühlschrank: []	Kühlschranktemperatur: [] [°C]		
Lagerdauer im *-Fach (-6°C): []	Lagerdauer im **-Fach (-12°C): []	Lagerdauer im ***-Fach (-18°C): []	
Auftauhinweis:	[]		

Einfrierdatum

Einfrierdatum erforderlich	Nein		
Art des Aufdrucks:	Wählen Sie ein Element aus.		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung :	[]		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels :	[]		

Loskennzeichnung

Loskennzeichnung erforderlich	Ja		
ggf. Losnummer-Format:	Dreistellige Zahl		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung :	[]		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels :	siehe Unterseite (Ventilboden)		

13. Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fleisch & Fisch

Herkunftsangaben bei Fleisch

für das Produkt zutreffend	Nein		
Herkunftsland:	[]		

Detaillierte Angaben zur Fleischherkunft sind gemäß den rechtlichen Vorgaben zur Fleischkennzeichnung auf dem Etikett vorzunehmen.

Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fisch

für das Produkt zutreffend	Nein		
----------------------------	------	--	--

Wissenschaftlicher lateinischer Name:		█
<input type="checkbox"/> aus Meeresfischerei	FAO Fanggebiet:	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
<input type="checkbox"/> in Aquakultur gewonnen	Produktionsland:	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
<input type="checkbox"/> aus Binnenfischerei	Name des Gewässers und des Landes:	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
Fanggerätekategorie /-methode:	█	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.

14. Novel Food

Novel Food wird eingesetzt	Nein
Eingesetztes Novel Food	Erforderliche Kennzeichnung
█	█
█	█

15. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

aus GVO hergestellte Zutaten werden eingesetzt	Nein
Auslobung „ohne Gentechnik“ für Deutschland möglich	Nein
Grenzwert von 0,9 % für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten	Ja
Eingesetztes GVO / unvermeidbare Beimischung	Erforderliche Kennzeichnung
█	█
█	█

16. Besondere Auslobungen

Nachfolgende Auslobungen sind möglich:

<input type="checkbox"/> glutenfrei	max. 20 mg / kg Gluten
<input type="checkbox"/> sehr geringer Glutengehalt	max. 100 mg / kg Gluten
<input type="checkbox"/> laktosefrei	Laktosegehalt <0,1 g Laktose pro 100 g / 100 ml
<input checked="" type="checkbox"/> halal	Islamisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
<input checked="" type="checkbox"/> kosher	Jüdisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
<input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch*	Ohne Fleisch, Fisch oder andere tierische Produkte (mit Ausnahme von Milch, Eiern und Erzeugnissen von Bienen, deren Bestandteilen und daraus gewonnenen Erzeugnissen)
<input checked="" type="checkbox"/> vegan*	Ohne Milchprodukte und tierische Inhaltsstoffe
*nach den Begriffsbestimmungen der deutschen „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“	
Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben	Voraussetzung für die Angabe

Health Claims	

17. Weitere freiwillige Angaben

Freiwilliges Kennzeichnungselement	Quelle / Anmerkung
Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.	
Gewichtsabnahme durch Austrocknung möglich.	

18. Pflichtkennzeichnung bei loser Ware

Erfasst wird die Abgabe loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Zusatzstoffe / Aromen

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten	Nein
Aroma / Aromen enthalten	Nein
Wenn JA – Wortlaut der Kenntlichmachung:	E- Nummer
<input type="checkbox"/> mit Farbstoff	
Warnhinweis für die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 <input type="checkbox"/> Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	
<input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff / konserviert	
<input type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel	
<input type="checkbox"/> mit Nitritpökelsalz	
<input type="checkbox"/> mit Nitrat	
<input type="checkbox"/> mit Nitritpökelsalz und Nitrat	
<input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker	
<input type="checkbox"/> geschwärzt (bei Oliven)	
<input type="checkbox"/> gewachst (bei frischem Obst / Gemüse)	
<input type="checkbox"/> mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	
<input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel(n)	
<input type="checkbox"/> auf der Grundlage von ... (bei Tafelsüßen)	
<input type="checkbox"/> enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam)	
<input type="checkbox"/> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
<input type="checkbox"/> chininhaltig (Aroma Chinin)	
<input type="checkbox"/> Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	Koffeingehalt: [mg/100 ml]

Weitere Pflichtangaben

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	siehe Punkt 13
gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	siehe Punkt 17
Allergene	Gluten

Herkunfts- und Produktionsangabe bei Fleisch und Fisch	ggf. siehe Produktetikett
produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente bei loser Abgabe	Nein
ggf. anzugebende Kennzeichnungselemente	

Zubereitungsempfehlung

19. Gebrauchsanleitung / Zubereitungsempfehlung

Zubereitungsart 1:	
Formulierung der Zubereitungsmethode 1:	
ggf. Zubereitungsart 2:	
ggf. Formulierung der Zubereitungsmethode 2:	
ggf. weitere Zubereitungsarten:	
ggf. Formulierung weiterer Zubereitungsmethoden:	