Kunde



1. Bezeichnung / Herkunft

Gültig ab: 01.01.2018

Version: 7

Artikelbezeichnung:	HELLMA Belgische Schokotäfelchen 6x165 St.
Artikelnummer:	60114424
Verkehrsbezeichnung:	Sortiment aus Weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18069039
Ursprungsland:	Belgien
EU- / Öko-Kontrollstellencode /	-
Identitätskennzeichen:	

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Transporthinweise:	Raumtemperatur
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern.
Lagerung bei:	7 bis 22°C; max. 70% relative Luftfeuchtigkeit
Restlaufzeit bei Wareneingang:	7 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	✓ Ja Nein	MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett und auf dem Boden der Runddose
(MHD)		
Loskennzeichnung / Charge	✓ Ja Nein	L XXXX; auf dem Kartonetikett und auf dem Boden der Runddose
(LOT)		

4. Verpackung

<u>Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimetern</u>; Unterverpackung nur wenn z.B. in Form eines Tray vorhanden Angaben nach den GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen (Release 2.5.3, ratifiziert, Jan 2018).

Aliguben nuch den Obsit Abiliessungsregelli jul Ver	buckungen (Keleuse 2.	5.5, rutijiziert, Juli 2016).	
Art der Einzelverpackung:	Napolitains	Gewicht (Brutto):	5,00
Maße der Einzelpackung (<i>BxTxH</i>):	37x37x4	Gewicht (Netto):	4,50
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):	165	Gewicht (Brutto):	825,00
Anzahl an Unterverpackungen:	6	Gewicht (Netto):	742,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):	150x150x110	Art der Unterverpackung:	Runddose
Inhalt des Karton (Stückzahl):	990	Gewicht (Brutto):	5.292,00
Maße des Karton (BxTxH):	460x160x230	Gewicht (Netto):	4.452,00
Kartons pro Lage (TI):	11	Verpackungsgewicht je	840,00
		Karton (<i>Primär+Sekundär</i>):	
Lagen pro Palette (HI):	7	Kartons pro Palette (TIxHI):	77
Palettenhöhe ohne Palette:	1.610	Palettengewicht mit Palette*:	427.484,00
Palettenhöhe mit Palette*:	1.755	Palettengewicht ohne Palette	407.484,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	4003148044406
GTIN Karton:	4003148044246

Tel.: +49 (0)911 934 48 0 Fax: +49 (0)911 934 48 310 information@hellma.de





5. Sensorische Beschreibung

Version: 7

Gültig ab: 01.01.2018

Geruch: (Weiße Schok.) nach Weißer Schokolade	
Geschmack: (Weiße Schok.) süß, nach Weißer Schokolade	
Konsistenz: (Weiße Schok.) fest, aber einfach zu kauen	

Aussehen:	(Vollmilch)	quadratische Schokotäfelchen
Geruch:	(Vollmilch)	nach Milchschokolade
Geschmack:	(Vollmilch)	süß, nach Milchschokolade
Konsistenz:	(Vollmilch)	fest, aber einfach zu kauen

Aussehen:	(Zartbitter)	quadratische Schokotäfelchen
Geruch:	(Zartbitter)	nach dunkler Schokolade
Geschmack:	(Zartbitter)	süß, nach dunkler Schokolade
Konsistenz:	(Zartbitter)	fest, aber einfach zu kauen

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Weiße Schokolade

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator: SOJAlecithin (E322);

natürliches Vanillearoma. Kakao: 22% mindestens.

Vollmilch

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse, Emulgator: SOJAlecithin (E322); natürliches

Vanillearoma.

Kakao: 31% mindestens.

Zartbitter

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin (E322); natürliches Vanillearoma.

Kakao: 58% mindestens.

Zusatzangaben / Spuren- /
Unverträglichkeitshinweis:

Kann Spuren von MILCH und NÜSSEN enthalten.

Tel.: +49 (0)911 934 48 0 Fax: +49 (0)911 934 48 310 information@hellma.de

. Kunde

Gültig ab: 01.01.2018

Version: 7



7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g - Weiße Schokolade

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

Berechnet <a> 	Analysiert 🗌	Literaturwert		
Brennwert*			2259 / 540	kj / kcal
Fett*			29,70	g
davon gesättigte F	ettsäuren*		17,80	g
davon einfach unge	sättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g	
Kohlenhydrate*			60,80	g
davon Zucker*			60,50	g
davon mehrwertige	Alkohole			g
davon Stärke				g
Ballaststoffe				g
Eiweiß*			7,00	g
Salz*1			0,19	g

Nährwertangaben pro 100g - Vollmilch

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

	nas den vergasen ven strettet se de			
Berechnet 🗹	Analysiert 🗌	Literaturwert		
Brennwert*			2280 / 545	kj / kcal
Fett*			32,40	g
davon gesättigte F	ettsäuren*		19,50	Ø
davon einfach unge	sättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g	
Kohlenhydrate*			55,60	g
davon Zucker*			54,60	g
davon mehrwertige	Alkohole			g
davon Stärke			g	
Ballaststoffe				g
Eiweiß*			6,20	g
Salz*1			0,17	g

Nährwertangaben pro 100g - Zartbitter

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

Berechnet <a> 	Analysiert 🗌	Literaturwert		
Brennwert*			2420 / 580	kj / kcal
Fett*			41,10	g
davon gesättigte Fe	ettsäuren*		24,60	g
davon einfach unges	ättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ung	esättigte Fettsäuren			g
Kohlenhydrate*			44,50	g
davon Zucker*			40,30	g
davon mehrwertige	Alkohole			g
davon Stärke				g
Ballaststoffe				g
Eiweiß*			5,13	g
Salz*1			0,01	g

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

Tel.: +49 (0)911 934 48 0 Fax: +49 (0)911 934 48 310 information@hellma.de

Kunde Gültig ab: 01.01.2018



Allergiea	auslösen	de Inha	ltsstoffe
TIICI 51CL	443103C111	<u>uc </u>	ittootto i t

Version: 7

	Enthalten Keine	Kreuzkonta.	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	Ja	Ja	
Krebstiere- und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Eier und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Fisch und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	✓ Ja	Ja	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	✓ Ja	Ja	Milchpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	Ja	✓ Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Senf und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder	Ja	Ja	
10 mg/l als insgesamt berechnetes SO2			
Lupinen und -erzeugnisse	Ja	Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	Ja	Ja	

Ergänzende Produktmerkmale	Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	✓ Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	Ja
Bio	Ja
UTZ	Ja
RSPO	Ja
Halal	Ja
Koscher	Ja
Fairtrade	Ja
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Ja
Enthält Koffein	Ja
Enthält KEINE Zutaten tierischen Ursprungs (vegan)	Ja
Zusatzangaben zum Produkt	✓ Keine
Mit Süßungsmittel(n)	Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	max. 5000	KbE/g	ISO 4833
Schimmel und Hefen	max. 100	KbE/g	ISO 21527
Enterobacteriaceae	max. 10	KbE/g	ISO 21528-2
E.coli	max. 10	KbE/g	ISO 4832
Salmonellen	n.n.	KbE/25g	ISO 6579

Abkürzungen wie folgt: KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar; n. z.: nicht zutreffend

^{*} Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

^{**} Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Kunde



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

Version: 7

Gültig ab: 01.01.2018

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

10.04.2018 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 7