

### 1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Mandel 400 St.
Artikelnummer:	70000150
Verkehrsbezeichnung:	Mandeln mit dunkler Schokolade überzogen, mit Kakaopulver bestäubt
Statistische Warennummer:	18063210
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

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

Transporthinweise:	Temperaturgesteuerter Transport im Sommer (15-24°C)
Lagerhinweise:	Helligkeitsverlust bei Einwirkung von Feuchtigkeit und Wärme
Lagerung bei:	18-25°C; 25% relative Feuchtigkeit
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang	8 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	DD/MM/JJJJ; auf dem Kartonetikett
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXX XXX; auf dem Kartonetikett

### 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	Folie	Gewicht (Brutto)	2,50
Maße der Einzelverpackung (BxTxH)	30x55x10	Gewicht (Netto)	2,40
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)	ca. 400	Gewicht (Brutto)	1.152,00
Maße des Karton (BxTxH)	240x260x90	Gewicht (Netto)	950,00
Kartons pro Lage (TL)	15	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	202,00
Lagen pro Palette (HL)	21	Kartons pro Palette (TL X HL)	315
Palettenhöhe ohne Palette	1.890,00	Palettengewicht ohne Palette	362.880,00
Palettenhöhe mit Palette	2.035,00	Palettengewicht mit Palette	377.880,00

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

GTIN Karton	4003148702009
GTIN Unterverpackung	

### **5. Sensorische Beschreibung**

Aussehen:	ovale Form mit dunkler, samtiger Kakaobeschichtung
Geruch:	nach Schokolade
Geschmack:	nach dunkler Schokolade und Mandel
Konsistenz:	knackig und zart, angenehm zu kauen

### **6. Zusammensetzung Zutaten**

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

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

Dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), geröstete Mandeln, Kakaobutter, Kakaopulver Kakao: 56% min. Schokolade: 63%	
Allergikerhinweis:	Kann Spuren von anderen Nüssen, Milcheiweiß und Laktose enthalten

### **7. Produktspezifische Merkmale**

#### **Nährwertangaben pro 100g**

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

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>
Brennwert in kJ /kCal*	2264 / 542	Kohlenhydrate* 34,87
Eiweiß*	4,00	Zucker* 26,00
Fett*	40,72	mehrwertige Alkohole
gesättigte Fettsäuren*	12,00	Stärke
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* <sup>†</sup> 0,30

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

#### **Allergieauslösende Inhaltsstoffe**

	Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" 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	Sojalecithin
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 checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Mandeln
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 SO <sub>2</sub>	<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, Queenslandnuss

## Ergänzende Produktmerkmale

Sehr geringer Glutengehalt, d.h. < 100mg/kg Gluten?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input 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 Rohstoffen?	<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
Gesamtcoliforme bei 30°C	< 100	KbE/g	ISO 4832/2006
Hefen	< 100	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Schimmel	< 100	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Listerien	n.n. in 25 g		ISO 11290-1:1996
Salmonellen	n.n. in 25 g		ISO 6579:2002

## 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.

## 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).