

**1. Bezeichnung / Herkunft**

|  |   |
|--|---|
| Artikelbezeichnung:                    | HELLMA Edles Gebäck Mix 125x3,5g          |
| Artikelnummer:                         | 70104971                                  |
| Verkehrsbezeichnung:                   | Gebäck mit Karamell- und Vanillegeschmack |
| Statistische Waren- / Zolltarifnummer: | 19059060                                  |
| Ursprungsland:                         | Italien                                   |
| EU- / Öko-Kontrollstellencode /        | -   |
| Identitätskennzeichen:                 |   |

**2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit**

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Besonderer Transporthinweis:   | -                             |
| Lagerhinweise:                 | Kühl und trocken lagern.      |
| Lagerung bei:                  | Raumtemperatur bis max. 25 °C |
| Restlaufzeit bei Wareneingang: | 8 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 (MHD)  | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | TT/MM/JJ; auf der Einzelverpackung und dem Karton   |
| Loskennzeichnung / Charge (LOT) | <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | L XX XX XX; auf der Einzelverpackung und dem Karton |

**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 (Release 2.5.3, ratifiziert, Jan 2018).**

|   |             |  |            |
|---|-------------|--|------------|
| Art der Einzelverpackung:               | Flowpack    | Gewicht (Brutto):  | 3,90       |
| Maße der Einzelpackung (BxTxH):         | 70x40x2     | Gewicht (Netto):   | 3,50       |
| Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl): |             | Gewicht (Brutto):  | 0,00       |
| Anzahl an Unterverpackungen:            |             | Gewicht (Netto):   | 0,00       |
| Maße der Unterverpackung (BxTxH):       |             | Art der Unterverpackung:                                 |            |
| Inhalt des Karton (Stückzahl):          | 125         | Gewicht (Brutto):  | 574,00     |
| Maße des Karton (BxTxH):                | 148x195x136 | Gewicht (Netto):   | 438,00     |
| Kartons pro Lage (TL):                  | 30          | Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):            | 136,00     |
| Lagen pro Palette (HL):                 | 13          | Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m <sup>3</sup> : | 0,004      |
| Kartons pro Palette (TL X HL):          | 390         |  |            |
| Palettenhöhe ohne Palette:              | 1.768       | Palettengewicht (Brutto):                                | 243.860,00 |
| Palettenhöhe mit Palette:               | 1.913       | Palettengewicht (Netto):                                 | 170.820,00 |

\*Palettenhöhe: 145mm, Paletteneigengewicht: 20.000g (20kg)

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| GTIN Einzelverpackung: | -             |
| GTIN Unterverpackung:  | -             |
| GTIN Karton:           | 4003148736745 |

**5. Sensorische Beschreibung**

|             |                  |                            |
|-------------|------------------|----------------------------|
| Aussehen:   | (Karamellgeshm.) | brauner, rechteckiger Keks |
| Geruch:     |                  | nach Karamell              |
| Geschmack:  |                  | nach Karamell              |
| Konsistenz: |                  | knackig                    |
| Aussehen:   | (Vanillegeshm.)  | beiger, rechteckiger Keks  |
| Geruch:     |                  | nach Vanille               |
| Geschmack:  |                  | nach Vanille               |
| Konsistenz: |                  | knackig                    |

**6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis**

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

**Gebäck mit Karamellgeschmack**

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Fett (Palm, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat (E503ii), Natriumbicarbonat (E500ii); Farbstoff: Sulfitlaugen-Zuckerkulör (E150b); Zimtpulver, Salz, Aromen.

**Gebäck mit Vanillegeschmack**

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Fett (Palm, Wasser), Glukosesirup, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat (E503ii), Natriumbicarbonat (E500ii); MAGERMILCHPULVER, Salz, Aromen.

|   |   |
|---|---|
| Zusatzangaben / Spuren- /<br>Unverträglichkeitshinweis: | Kann Spuren von EIERN, MILCH, SOJA, SENF und LUPINEN enthalten. |
|---|---|

## 7. Produktspezifische Merkmale

### **Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Karamellgeschmack**

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

| Berechnet <input checked="" type="checkbox"/> | Analysiert <input type="checkbox"/> | Literaturwert <input type="checkbox"/> |
|---|-------------------------------------|--|
| <b>Brennwert*</b>                             |                                     | 1989 / 473 kJ / kcal                   |
| <b>Fett*</b>                                  |                                     | 18,20 g                                |
| davon gesättigte Fettsäuren*                  |                                     | 8,60 g                                 |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren         |                                     | g                                      |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren        |                                     | g                                      |
| <b>Kohlenhydrate*</b>                         |                                     | 70,30 g                                |
| davon Zucker*                                 |                                     | 21,80 g                                |
| davon mehrwertige Alkohole                    |                                     | g                                      |
| davon Stärke                                  |                                     | g                                      |
| Ballaststoffe                                 |                                     | g                                      |
| <b>Eiweiß*</b>                                |                                     | 7,10 g                                 |
| <b>Salz*<sup>1</sup></b>                      |                                     | 0,55 g                                 |

### **Nährwertangaben pro 100g - Gebäck mit Vanillegeschmack**

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

| Berechnet <input checked="" type="checkbox"/> | Analysiert <input type="checkbox"/> | Literaturwert <input type="checkbox"/> |
|---|-------------------------------------|--|
| <b>Brennwert*</b>                             |                                     | 2007 / 478 kJ / kcal                   |
| <b>Fett*</b>                                  |                                     | 18,60 g                                |
| davon gesättigte Fettsäuren*                  |                                     | 7,60 g                                 |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren         |                                     | g                                      |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren        |                                     | g                                      |
| <b>Kohlenhydrate*</b>                         |                                     | 70,10 g                                |
| davon Zucker*                                 |                                     | 20,60 g                                |
| davon mehrwertige Alkohole                    |                                     | g                                      |
| davon Stärke                                  |                                     | g                                      |
| Ballaststoffe                                 |                                     | g                                      |
| <b>Eiweiß*</b>                                |                                     | 7,50 g                                 |
| <b>Salz*<sup>1</sup></b>                      |                                     | 0,50 g                                 |

\* Pflichtangabe; <sup>1</sup> Berechnet als Natrium multipliziert mit dem Faktor 2,5

# Produktspezifikation

## Kunde

### Allergieauslösende Inhaltsstoffe

|   | Enthalten<br><input type="checkbox"/> Keine | Kreuzkonta.<br><input type="checkbox"/> Keine | Zutaten                           |
|---|---|---|-----------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide *   | <input checked="" type="checkbox"/> Ja      | <input type="checkbox"/> Ja                   | Weizenmehl                        |
| Krebstiere- und -erzeugnisse  | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input type="checkbox"/> Ja                   |                                   |
| Eier und -erzeugnisse   | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input checked="" 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 type="checkbox"/> Ja                 | <input checked="" type="checkbox"/> Ja        |                                   |
| Milch und -erzeugnisse  | <input checked="" type="checkbox"/> Ja      | <input checked="" type="checkbox"/> Ja        | Magermilchpulver (Vanillegeschm.) |
| Schalenfrüchte und -erzeugnisse **  | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input type="checkbox"/> Ja                   |                                   |
| Sellerie und -erzeugnisse   | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input type="checkbox"/> Ja                   |                                   |
| Senf und -erzeugnisse   | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input checked="" 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 SO <sub>2</sub> | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input type="checkbox"/> Ja                   |                                   |
| Lupinen und -erzeugnisse  | <input type="checkbox"/> Ja                 | <input checked="" type="checkbox"/> Ja        |                                   |
| Weichtiere und -erzeugnisse   | <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

### Eignung für besondere Ernährungsformen

|  |  |
|--|--|
|  | <input type="checkbox"/> Keine         |
| Halal (zertifiziert)   | <input type="checkbox"/> Ja            |
| Koscher (zertifiziert)   | <input type="checkbox"/> Ja            |
| Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)                | <input type="checkbox"/> Ja            |
| Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)                 | <input type="checkbox"/> Ja            |
| Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)                  | <input checked="" type="checkbox"/> Ja |
| Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)              | <input checked="" type="checkbox"/> Ja |
| Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml) | <input type="checkbox"/> Ja            |
| Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)                         | <input type="checkbox"/> Ja            |

### Ergänzende Zertifizierungen

|  |   |
|--|---|
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Keine |
| BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848 | <input type="checkbox"/> Ja               |
| UTZ Certified                                    | <input type="checkbox"/> Ja               |
| RSPO   | <input type="checkbox"/> Ja               |
| FAIRTRADE  | <input type="checkbox"/> Ja               |

### Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

|  |   |
|--|---|
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Keine |
| Bestraht bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt | <input type="checkbox"/> Ja               |
| Unter Schutzatmosphäre verpackt                    | <input type="checkbox"/> Ja               |
| 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               |
| Enthält Koffein                                    | <input type="checkbox"/> Ja               |

**Mikrobiologische Werte**

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

| Parameter       | Richtwert | Einheit | Methode              |
|-----------------|-----------|---------|----------------------|
| Gesamtkeimzahl  | < 1.000   | KbE/g   | UNI EN ISO 4833-2004 |
| Coliforme       | < 100     | KbE/g   | AFNOR BRD 07/8-12/04 |
| E. coli         | < 100     | KbE/g   | ISO16649-2 2001      |
| Salmonellen     | n.n.      | KbE/25g | UNI EN 6579-2008     |
| Bacillus cereus | < 10      | KbE/g   | UNI EN 7932-2005     |

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

**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**

29.10.2025 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8