

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA LS 500x4,5g Hot Cup
Artikelnummer:	60115043
Verkehrsbezeichnung:	Zucker
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	17019910
Ursprungsland:	Tschechische Republik
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit)

Transporthinweise:	-
Lagerhinweise:	Trocken lagern
Lagerung bei:	max. 30°C, relative Feuchtigkeit max. 70%
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang:	-

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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Loskennzeichnung / Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L XXXXXXXXX; auf dem Aufkleber auf dem Kartonboden

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	Tetraeder	Gewicht (Brutto)	4,76
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	28x53	Gewicht (Netto)	4,50
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)	500	Gewicht (Brutto)	2.630,00
Maße des Karton (BxTxH)	175x195x250	Gewicht (Netto)	2.250,00
Kartons pro Lage (TI)	18	Gewicht der Verpackungen (Karton + Inhalt):	380,00
Lagen pro Palette (HI)	8	Kartons pro Palette (TI X HI)	144
Palettenhöhe ohne Palette	1.400,00	Palettengewicht ohne Palette	378.720,00
Palettenhöhe mit Palette	1.545,00	Palettengewicht mit Palette	393.720,00

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

GTIN Karton	4003148150435
GTIN Unterverpackung	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	kleine, weiße Kristalle
Geruch:	frei von Fremdgerüchen
Geschmack:	süß
Konsistenz:	fest

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: Zucker.	
Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	-

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

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"/>	
Brennwert*	1700 / 400	kJ / kcal	
Fett*	0,00	g	
davon gesättigte Fettsäuren*	0,00	g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g	
Kohlenhydrate*	100,00	g	
davon Zucker*	100,00	g	
davon mehrwertige Alkohole		g	
davon Stärke		g	
Ballaststoffe		g	
Eiweiß*	0,00	g	
Salz*¹	0,00	g	

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <input checked="" type="checkbox"/> Keine	Zutaten
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input 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 type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
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 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 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 type="checkbox"/> Keine
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input checked="" 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 checked="" 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	< 1,0x10 ¹	KbE/g	EN ISO 4883
Hefen und Schimmel	< 1,0x10 ¹	KbE/g	ISO 16649-2
Enterobakterien	n.n. in 25g		EN 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

01.08.2016 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 6

