

### 1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	HELLMA Cantuccini 60 St.
Artikelnummer:	70000189
Verkehrsbezeichnung:	Mandelgebäck mit 15% Mandelanteil
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

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

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Keine direkte Sonne/Lichtquellen für einen längeren Zeitraum
Lagerung bei:	18 bis 25° C; 50% 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	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	DD/MM/JJJJ; auf der Kartonrückseite
Loskennzeichnung / Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXX XXX; auf der Kartonrückseite

### 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	Flowpack	Gewicht (Brutto)	8,40
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	110x40x25	Gewicht (Netto)	8,00
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)	60	Gewicht (Brutto)	674,00
Maße des Karton (BxTxH)	262x296x72	Gewicht (Netto)	480,00
Kartons pro Lage (TI)	12	Gewicht der Verpackungen (Karton + Inhalt):	194,00
Lagen pro Palette (HI)	26	Kartons pro Palette (TI X HI)	312
Palettenhöhe ohne Palette	1.872,00	Palettengewicht ohne Palette	210.288,00
Palettenhöhe mit Palette	2.017,00	Palettengewicht mit Palette	225.288,00

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

GTIN Karton	4003148701897
GTIN Unterverpackung	

### 5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	gold-braune Farbe mit sichtbaren Mandelstücken
Geruch:	nach Mandeln
Geschmack:	nach Mandeln
Konsistenz:	fest, knusprig

### 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: WEICHWEIZENMEHL Typ 0, Zucker, MANDELN (15%), pasteurisierte EIER, Rohrohrzucker, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat (E 503); BUTTER, Honig, Aromen.

Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von anderen NÜSSEN enthalten.
--------------------------------------	---

### 7. Produktspezifische Merkmale

#### Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet <input type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Brennwert*</b>	1923 / 459	<b>kJ / kcal</b>
<b>Fett*</b>	17,80	<b>g</b>
davon gesättigte Fettsäuren*	15,00	<b>g</b>
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		<b>g</b>
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		<b>g</b>
<b>Kohlenhydrate*</b>	61,70	<b>g</b>
davon Zucker*	40,00	<b>g</b>
davon mehrwertige Alkohole		<b>g</b>
davon Stärke		<b>g</b>
Ballaststoffe		<b>g</b>
<b>Eiweiß*</b>	13,00	<b>g</b>
<b>Salz*<sup>1</sup></b>	0,02	<b>g</b>

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

### Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten <input type="checkbox"/> Keine	Kreuzkonta. <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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Butter
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Mandeln
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 <sub>2</sub>	<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 type="checkbox"/> Ja
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml	<input 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 checked="" 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 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
Gesamtcoliforme bei 30° C	< 100	KbE/g	ISO 4832/2006
Hefen	< 1000	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Schimmel	< 100	KbE/g	ISO 21527 1:2008
Listerien	n.n. in 25 g		ISO 11290-1:1996
Salmonell	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.

**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**

15.08.2016 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 6