

### 1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Crisp & Creamy TRENDY Mix 200 St.
Artikelnummer:	70103141
Verkehrsbezeichnung:	Mürbeteiggebäck mit Kaffee- oder Salzkaramellcremefüllung
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	19053199
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

### 2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	Kühl, trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern.
Lagerung bei:	Zwischen 18° und 25° C lagern.
Restlaufzeit bei Wareneingang:	6 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/JJJJ; auf dem Karton
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L XXXX Y; auf 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):	5,24
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	40x10x70	Gewicht (Netto):	4,94
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	200	Gewicht (Brutto):	1.238,00
Maße des Kartons (BxTxH):	258x193x148	Gewicht (Netto):	988,00
Kartons pro Lage (TI):	18	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	250,00
Lagen pro Palette (HI):	11	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m <sup>3</sup> :	0,007
Kartons pro Palette (TI X HI):	198		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.628	Palettengewicht (Brutto):	245.124,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.773	Palettengewicht (Netto):	265.124,00

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

GTIN Einzelverpackung:	-
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	4003148731412

## 5. Sensorische Beschreibung

Aussehen: (Espresso)	rundes, dunkelbraunes Mürbeteiggebäck
Geruch:	süßlich, nach Kaffee
Geschmack:	süßlich, Füllung nach Kaffee
Konsistenz:	knusprig, frisch

Aussehen: (Salzkaramell)	rundes, dunkelbraunes Mürbeteiggebäck
Geruch:	süßlich, nach Karamell
Geschmack:	süßlich, Füllung nach Karamell
Konsistenz:	knusprig, frisch

## 6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

### Mürbeteiggebäck mit Kaffeecremefüllung

Zutaten: Kaffeecremefüllung 35% (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), Maisstärke, Molkenpulver (MILCH), Kaffeepulver 5%, VollMILCHpulver, HASELNUSSpaste, Kakaopulver, WEIZENstärke, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aromen), WEIZENmehl, pflanzliches Öl (Palm), Zucker, Glukosesirup, EIER aus Bodenhaltung, Kakaopulver, Butter (MILCH), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Salz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Aromen.

### Mürbeteiggebäck mit Salzkaramellcremefüllung

Zutaten: Salzkaramellcremefüllung 35% (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblume), VollMILCHpulver, WEIZENstärke, Maisstärke, Elgelbpulver, Karamell mit Butter und Sahne 2,5% (Zucker, Glukosesirup, Butter (MILCH), Sahne (MILCH)), Salzkaramell 2.5% (Zucker, Glukosesirup, KondensMILCH, gesalzene Butter (MILCH), Wasser), Kakaopulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aromen), WEIZENmehl, pflanzliches Öl (Palm), Zucker, Karamellzucker 3,3%, EIER aus Bodenhaltung, Molkenpulver (MILCH), VollMILCHpulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Salz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Aromen.

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Kann Spuren von ERDNÜSSEN, SOJA und anderen NÜSSEN enthalten.
--	---

### 7. Produktspezifische Merkmale

#### Nährwertangaben pro 100g - Mürbeteiggebäck mit Kaffeecremefüllung

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>		2226 / 533	kJ / kcal
<b>Fett*</b>		31,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*		13,40	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g
<b>Kohlenhydrate*</b>		57,20	g
davon Zucker*		28,60	g
davon mehrwertige Alkohole			g
davon Stärke			g
Ballaststoffe			g
<b>Eiweiß*</b>		5,40	g
<b>Salz*<sup>1</sup></b>		0,60	g

#### Nährwertangaben pro 100g - Mürbeteiggebäck mit Salzkaramellcremefüllung

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>		2202 / 527	kJ / kcal
<b>Fett*</b>		30,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*		12,80	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren			g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren			g
<b>Kohlenhydrate*</b>		58,00	g
davon Zucker*		29,50	g
davon mehrwertige Alkohole			g
davon Stärke			g
Ballaststoffe			g
<b>Eiweiß*</b>		5,20	g
<b>Salz*<sup>1</sup></b>		0,27	g

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

### Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten	Kreuzkonta.	Zutaten
	<input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Keine	
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Weizenmehl, Weizenstärke
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Eier, Eigelbpulver
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Milch- und Molkepulver, Butter
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Haselnusspaste
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 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

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 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

Keine

BIO nach EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

### Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

Keine

Bestrahlt 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	max. 1000	KbE/g	UNI EN ISO 4833:2004
Schimmelpilze & Hefen	max. 50	KbE/g	ISO 21527-2:2008
Enterobakterien & Salmonella	n.n.	KbE/25g	UNI EN ISO 21258-2:2004/UNI EN ISO 6579:2008
Bacillus cereus	n.n.	KbE/g	UNI EN ISO 7932:2005
E.coli	n.n.	KbE/g	UNI EN ISO 16649-2:2001

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**

29.04.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8