

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Ferrero Nutella 120x15g
Artikelnummer:	70000067
Verkehrsbezeichnung:	Nuss-Nugat-Creme
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	18069060
Ursprungsland:	Deutschland
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	-

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	-
Lagerhinweise:	rel. Luftfeuchte max. 65 %
Lagerung bei:	16 bis 20° C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	7 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 dem Karton und der Portionspackung
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	L123AB-- auf dem Karton und der Portionspackung

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:	Tiefziehpack	Gewicht (<i>Brutto</i>):	17,20
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	57x70x11	Gewicht (<i>Netto</i>):	15,00
Inhalt der Unterverpackung (<i>Stückzahl</i>):		Gewicht (<i>Brutto</i>):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (<i>Netto</i>):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	
Inhalt des Kartons (<i>Stückzahl</i>):	120	Gewicht (<i>Brutto</i>):	2.390,00
Maße des Kartons (BxTxH):	185x350x110	Gewicht (<i>Netto</i>):	1.800,00
Kartons pro Lage (<i>TI</i>):	12	Taragewicht pro Karton (<i>Verpackungsmaterial</i>):	470,00
Lagen pro Palette (<i>HI</i>):	11	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,007
Kartons pro Palette (<i>TI X HI</i>):	132		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.210	Palettengewicht (<i>Brutto</i>):	335.480,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.355	Palettengewicht (<i>Netto</i>):	237.600,00

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

GTIN Einzelverpackung:	80751151
GTIN Unterverpackung:	-
GTIN Karton:	8000500106877

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	glänzende, braune Nuss-Nugat-Creme
Geruch:	nussig, kakaoig
Geschmack:	nussig, kakaoig
Konsistenz:	cremig

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

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

Zutaten: Zucker, Palmöl, HASELNÜSSE (13 %), MAGERMILCHPULVER (8,7 %), fettarmer Kakao, Emulgator: Lecithine (SOJA); Vanillin.

Zusatzangaben / 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 type="checkbox"/>	Analysiert <input checked="" type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*	2252 / 539	kJ / kcal
Fett*	30,90	g
davon gesättigte Fettsäuren*	10,60	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*	57,50	g
davon Zucker*	56,30	g
davon mehrwertige Alkohole		g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	6,30	g
Salz*¹	0,11	g

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten	Kreuzkonta.	Zutaten
	<input type="checkbox"/> Keine	<input checked="" type="checkbox"/> Keine	
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 checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Sojalecithin
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Magermilchpulver
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	Haselnüsse
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 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 checked="" type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Ja

Ergänzende Zertifizierungen

Keine

BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	<input type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input checked="" 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	< 20000	KbE/g	Plate Count Agar
Hefen	< 30	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Schimmel	< 30	KbE/g	OGY-Agar + 0,3 g/L Oxytetracyclin
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g	VRB-Agar + 1% Glucose
Salmonellen	n.n.	KbE/g	§64 LFGB L.00.00-20

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

- 03.05.2024 Revision
- 09.08.2022 Korrektur der Plattengewichte *Brutto* und *Netto*
- 14.03.2022 Revision
Aktualisierung der gültigen EU-Bio-Verordnung unter Ergänzende Zertifizierungen
- 25.04.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8