

### 1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Daelmans Stroopwafel 36x39g
Artikelnummer:	70000137
Verkehrsbezeichnung:	Teigwaffel mit Karamell-Füllung
Statistische Warennummer:	19053299
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	

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

Transporthinweise:	
Lagerhinweise:	Kühl und trocken lagern
Lagerung bei:	
Mindestrestlaufzeit bei Wareneingang	6 Monate

### 3. Kennzeichnung und Codierung der Ware

Jeder Artikel ist gekennzeichnet, so dass eine Rückverfolgbarkeit nach EU VO 178/2002 gewährleistet ist.

Parameter	Codierung	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT-MM-JJ; im Falz der Portionspackung und auf dem Kartonetikett
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXX; im Falz der Portionspackung und auf dem Kartonetikett

### 4. Verpackung

Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimeter; 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	Folie	Gewicht (Brutto)	39,90
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	129x93x6	Gewicht (Netto)	39,00
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)	36	Gewicht (Brutto)	1.526,60
Maße des Karton (BxTxH)	129x285x102	Gewicht (Netto)	1.404,00
Kartons pro Lage (TI)	25	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	122,60
Lagen pro Palette (HI)	8	Kartons pro Palette (TI X HI)	200
Palettenhöhe ohne Palette	816,00	Palettengewicht ohne Palette	305.320,00
Palettenhöhe mit Palette	961,00	Palettengewicht mit Palette	320.320,00

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

GTIN Karton	8710615077213
GTIN Unterverpackung	

### 5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	flache, braune, runde Waffeln
Geruch:	süßlich, nach Butter
Geschmack:	süßlich, nach Butter, Zimt, Vanille
Konsistenz:	knusprig, weicher bis harter Biss

### 6. Zusammensetzung Zutaten

(Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge inkl. E-Nr.)

Angaben gemäß den Vorgaben von Artikel 18 der EU VO 1169/2011 (LMIV)

Sirup (Glukose-Fruktose-Sirup, Zuckersirup) 34%, Weizenmehl, Butter (Milch) 14%, Zucker, pflanzliches Öl (Palme, Raps), Rohrzucker, Sojamehl, Salz, Emulgator: Sojalecithin E471, Backtriebmittel: E450, E500, Zimt, natürliche Bourbon-Vanille, Eier aus Bodenhaltung, Säuerungsmittel: Citronensäure	
Allergikerhinweis:	

### 7. Produktspezifische Merkmale

#### Nährwertangaben pro 100g

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

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>	
Brennwert in kJ /kCal*	1900 / 450	Kohlenhydrate*	63,00
Eiweiß*	3,50	Zucker*	34,00
Fett*	21,00	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	12,00	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* <sup>1</sup>	0,63

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

#### Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Weizenmehl
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Eier
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Sojalecithin, Sojamehl
Milch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	Butter
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, berechnet als SO2	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	

\* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon

**\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss**

**Ergänzende Produktmerkmale**

Sehr geringer Glutengehalt, d.h. < 100mg/kg Gluten?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosearm, d.h. < 1g Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Streng lactosearm, d.h. < 100 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Halal ?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kosher?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Unter Schutzatmosphäre verpackt?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Koffein?	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Verwendung von tierischen Rohstoffe?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

**Zusatzangaben zum Produkt**

Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein

**Mikrobiologische Werte**

**Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter**

Parameter	Wert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	<10000	KbE	ISO 4833
Enterobacteriaceae	<10	KbE	ISO 21528-2
Schimmelpilze / Hefen	<250	KbE	ISO 7954
Salmonella	n.n.		ISO 6579/ ISO 6785

**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.

**10. 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).