

Version: 8
Valable à partir du: 01.03.2020

Spécification du produit Client

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

1. ère désignation / origine

Désignation de l'article :	HELLMA Edles Gebäck Mix 125x3,5g
Numéro d'article :	70104971
Dénomination de vente:	Pâtisseries au caramel et à la vanille
Numéro de produit statistique/ numéro de tarif douanier:	19059060
Pays d'origine:	Italie
Code d'organisme de contrôle UE / Eco / Marque d'identité :	

2. conditions de stockage / durée de conservation

Indications particulières pour le transport:	-
Indications pour le stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Stockage à:	Température ambiante maximale : 25 °C
Durée de conservation restante à la réception:	8 mois

3. étiquetage / traçabilité

Chaque article est étiqueté de manière à garantir la traçabilité conformément au règlement (UE) 178/2002

Parametres	Indication	Explication de la structure et indication de la position
Date limite de consommation (DLC)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	MM/AAAA ; sur l'étiquette du carton
Identification du lot (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	XXXXXXXXXX; sur l'étiquette du carton

4. emballage

Indications de poids en grammes et dimensions en millimètres ; sous-emballage uniquement s'il existe par exemple sous forme de barquette

Indications selon les règles de dimensionnement du GDSN pour les emballages (Release 2.5.3, ratifiée, janv. 2018).

Type d'emballage individuel:	Flowpack	Poids (brut)	3,90
Dimensions de l'emballage individuel (LxPxH):	70x40x2	Poids (net)	3,50
Contenu du sous-emballage (nombre de pièces):		Poids (brut)	
Nombre de sous-emballage:		Poids (net)	
Dimensions de sous-emballage (LxPxH):		Type de sous-emballage	
Contenu de la boîte (nombre de pièces):	125	Poids (brut)	574,00
Dimensions du carton (LxPxH):	148x195x136	Poids (net)	438,00
cartons par couche (TI):	30	Tare par carton (matériel d'emballage) :	136,00
Couches par palette (HI):	13	Volume cubique (Cubic Volume) du carton en m ³	0,004
Cartons par palette (TIxHI):	390		
Hauteur de la palette sans palette :	1.768	Poids de la palette (brut) :	243.860,00
Hauteur de la palette avec palette :	1.913	Poids de la palette (net) :	170.820,00

*Hauteur de la palette : 145mm, poids propre de la palette : 20.000g (20kg)

GTIN Emballage individuel :	
GTIN sous-emballage:	
GTIN carton:	4003148736745

5. description sensorielle

Aspect:	Biscuit rectangulaire brun/beige
Odeur:	saveur caramel/vanille
Goût:	saveur caramel/vanille
Consistance:	croquant

6. composition / liste des ingrédients

Indications (y compris les numéros E et QUID) conformément aux dispositions des articles 18 à 22 du règlement (UE) 1169/2011 (LMIV)

Pâtisseries au caramel

Ingrédients : farine de BLÉ, sucre, matière grasse végétale (palme, eau), sirop de glucose, poudres à lever : bicarbonate d'ammonium (E503ii), bicarbonate de sodium (E500ii) ; colorant : caramel au sulfite (E150b) ; cannelle en poudre, sel, arômes.

Pâtisseries à la vanille

Ingrédients : farine de BLÉ, sucre, matière grasse végétale (palme, eau), sirop de glucose, poudres à lever : bicarbonate d'ammonium (E503ii), bicarbonate de sodium (E500ii) ; lait écrémé en poudre, sel, arômes.

Indications complémentaires / traces/avis d'incompatibilité:	Peut contenir des traces d'ŒUFS, de LAIT, de SOJA, de MOUTARDE et de LUPIN.
--	---

7. caractéristiques spécifiques du produit

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Informations en grammes et conformément à l'article 30 du règlement (UE) 1169/2011 (LMIV)

Calcule <input checked="" type="checkbox"/>	Analyse <input type="checkbox"/>	Valeur bibliographique <input type="checkbox"/>	
Énergie*			1998 / 476 kJ / kcal
Matière grasse*			18,4 g
dont acides gras saturés*			8,1 g
dont acides gras monoinsaturés			0,0 g
dont acides gras polyinsaturés			0,0 g
Hydrates de carbone*			70,2 g
dont sucre*			21,2 g
dont polyalcools			g
Dont amidon			0,0 g
Fibres alimentaires			0,0 g
Protéines*			7,3 g
Sel*1			0,53 g

* Obligatoire ; 1 Calculé comme sodium multiplié par le facteur 2,5

Ingrédients provoquant des allergies

	Contenu	Contacts coisés	Ingrédients
	<input type="checkbox"/> Pas de	<input type="checkbox"/> Pas de	
Céréales contenant du gluten *	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	farine de blé
Crustacés et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Œufs et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	
dérivés Poissons et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Arachides et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
dérivés Soja	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	
Lait et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	Lait écrémé en poudre (vanille)
Fruits à coque et produits dérivés **	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Céleri et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Moutarde et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	
dérivés Graines de sésame et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Dioxyde de soufre et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l comme SO2 total calculé	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	
Lupins et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	
Mollusques et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Oui	

* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides

** amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland

Adaptation à des régimes alimentaires particuliers

Pas de

Halal (certifié)	<input type="checkbox"/> Oui
Casher (certifié)	<input type="checkbox"/> Oui
Lacto-végétarisme (sans viande, poisson ni œufs)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
Ovo-végétarisme (sans viande, poisson ni lait)	<input type="checkbox"/> Oui
Ovo-lacto-végétarisme (sans viande ni poisson)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui
Véganisme (sans matières premières d'origine animale)	<input type="checkbox"/> Oui
Intolérance au lactose (c.-à-d. sans lactose ou < 10 mg de lactose / 100g ou	<input type="checkbox"/> Oui
Maladie cœliaque (c.-à-d. sans gluten ou < 20mg/kg de gluten)	<input type="checkbox"/> Oui

Certifications complémentaires

Pas de

BIO selon le règlement de base bio de l'UE R (UE) 2018/848	<input type="checkbox"/> Oui
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Oui
RSPO	<input type="checkbox"/> Oui
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Oui

Informations complémentaires obligatoires sur le produit

Pas de

Irradié ou traité par ionisation	<input type="checkbox"/> Oui
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/> Oui
Avec édulcorant(s)	<input type="checkbox"/> Oui
Avec type(s) de sucre et édulcorant(s)	<input type="checkbox"/> Oui
Contient une source de phénylalanine (aspartame)	<input type="checkbox"/> Oui
Peut avoir un effet laxatif en cas de consommation excessive	<input type="checkbox"/> Oui
Contient de la caféine	<input type="checkbox"/> Oui

Valeurs microbiologiques

Indication des 5 paramètres les plus importants et pertinents pour l'article

Paramètre	Valeur indicative	Unité	Méthode
Nombre total de bactéries	< 1.000	KbE/g	UNI EN ISO 4833-2004
Coliformes	< 100	KbE/g	AFNOR BRD 07/8-12/04
E. coli	< 100	KbE/g	ISO16649-2 2001
Salmonella	n.n.	KbE/25g	UNI EN 6579-2008
Bacillus cereus	< 10	KbE/g	UNI EN 7932-2005

Abréviations comme suit : UFC : unité formant colonie ; n.c. : non détectable ; n.d. : non applicable

8. Déclaration relative à l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés

Le fournisseur confirme que le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage conformément aux règlements de l'UE (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 (denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés) et (CE) n° 258/97 (Novel Food) et qu'il peut être commercialisé conformément à ces dispositions. Le fournisseur garantit en outre qu'aucun composant génétiquement modifié n'est détectable à l'aide d'une méthode d'analyse validée. □

9. autre

La composition, la fabrication et l'emballage du produit sont entièrement conformes aux dispositions, directives et règlements en vigueur en matière de législation sur les denrées alimentaires et peuvent être commercialisés en tant que denrées alimentaires. L'emballage est adapté à la production de denrées alimentaires et est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004, y compris les mesures individuelles correspondantes, par ex. le règlement (CE) n° 10/2011 (PIM) et le règlement (CE) n° 2023/2006 (GMP).

10. historique des modifications

31.03.2026 Première publication de la version 8 de la spécification en FR