

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Tic Tac Fresh Mints 8x80 RD
Artikelnummer:	70000145
Verkehrsbezeichnung:	Pfefferminzdragee
Statistische Warennummer:	17049061
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.JJJJ; auf der Portionspackung und dem Kartonetikett
Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	XXXXXX; auf der Portionspackung und 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	OPP Folie	Gewicht (Brutto)	2,74
Maße der Einzelpackung (BxTxH)	43x50	Gewicht (Netto)	2,44
Inhalt der Unterverpackung (Menge/Stückzahl)	80	Gewicht (Brutto)	219,20
Anzahl an Unterverpackungen	8	Gewicht (Netto)	195,20
Maße der Unterverpackung (BxTxH)	123x122	Art der Unterverpackung	Runddose
Inhalt des Karton (Menge/Stückzahl)	640	Gewicht (Brutto)	2.220,00
Maße des Karton (BxTxH)	500x255x126	Gewicht (Netto)	1.561,60
Kartons pro Lage (TI)	6	Gewicht der Verpackungen (inklusive des Karton)	658,40
Lagen pro Palette (HI)	12	Kartons pro Palette (TI X HI)	72
Palettenhöhe ohne Palette	1.512,00	Palettengewicht ohne Palette	159.840,00
Palettenhöhe mit Palette	1.657,00	Palettengewicht mit Palette	174.840,00

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

GTIN Karton	4003148701149
GTIN Unterverpackung	4003148701156

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	weißes Dragee
Geruch:	nach Pfefferminz
Geschmack:	frisch, nach Pfefferminz
Konsistenz:	fest

6. Zusammensetzung Zutaten

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

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

Zucker, Fruchtzucker, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Reisstärke, natürliche Aromen, Trennmittel: Magnesiumsalze von Speisefettsäuren, Aromen, Überzugsmittel: Carnaubawachs, Vanillin	
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*	1678 / 395	Kohlenhydrate*	97,50
Eiweiß*	0,10	Zucker*	94,50
Fett*	0,30	mehrwertige Alkohole	
gesättigte Fettsäuren*	0,30	Stärke	
einfach ungesättigte Fettsäuren		Ballaststoffe	0,90
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Salz* ¹	0,02

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

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Zutat	Kreuzkontamination	Zutat
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
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 type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
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, Queenlandnuss**

Ergänzende Produktmerkmale

Sehr geringer Glutengehalt, d.h. < 100mg/kg Gluten?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Glutenfrei, d.h. < 20mg/kg Gluten?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Lactosearm, d.h. < 1g Lactose /100g bzw. ml?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Streng lactosearm, d.h. < 100 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Lactosefrei, d.h. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml?	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input 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 type="checkbox"/> Ja	<input checked="" 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

8. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismens

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).