|  |
| --- |
| **Allgemeine Angaben** |
| **Produktname:** |  |
| **Verkehrsbezeichnung (IT/DE und andere UE-Länder)** |  |
| **Artikelnummer:** |  |
| *Produktbild* |
| **Beschreibung:** |  |
| **Zutaten** |  |

|  |
| --- |
| **Technische Daten:**  |
| **Durchschnitts-gewicht** | **Durchmesser** | **Höhe** | **Breite** | **Länge** | **Haltb arkeit** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Erhitzt** |  |
| **Reifung** |  |
| **Verpackung** |  |
| **Lagertemperatur** |  |
| **Transporttemperatur** |  |
| **Verwendungszweck** | *Bsb. Nach dem Öffnen das Produkt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Tagen verbrauchen.* |

|  |
| --- |
| **Organoleptische Merkmale** |
| **Aussehen** |  |
| **Geschmack** |  |
| **Geruch** |  |
| **Farbe** |  |
| **Textur** |  |
| **Andere mögliche Eigenschaften** |  |

|  |
| --- |
| **Nährwertangaben pro 100g** |
| **Energiewert** | kJ/kcal |
| **Fett** | g |
| * **davon gesättigte Fetsäuren**
 | g |
| **Kohlenhydrate** | g |
| * **davon Zucker**
 | g |
| **Ballastoffe** | g |
| **Proteine**  | g |
| **Salz** | g |

**(basierend auf der EU-Verordnung 1169/2011)**

|  |
| --- |
| **Hygienische Sanitärmerkmale** |
| **Mikrobiologische Merkmale** |
| ***Gesamte Bakterienbelastung*** |  |
| ***Mesophile Bakterienbelastung*** |  |
| ***Laktische Bakterien*** |  |
| ***Gesamt-Coliforme*** |  |
| ***Salmonella spp*** |  |
| ***Listeria monocytogenes*** |  |
| ***Hefe*** |  |
| ***Schimmelpilze*** |  |
| **Chemo-phisikalische Merkmale** |
| ***Nitriten*** |  |
| ***Nitrat*** |  |
| ***Wasseraktivität (Aw)*** |  |
| ***pH***  |  |
| ***Natriumchlorid*** |  |
| ***Blei*** |  |
| ***Cadmium***  |  |
| ***Und so weiter*** |  |

**(abhängig von den Produktvorgaben.)**

|  |
| --- |
| **Allergene** |
| **Stoff** | **In Zutaten****(Ja/Nein)** | **Kreuz-kontamination****(Ja/nein)** |
| Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse) |  |  |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) |  |  |
| Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l |  |  |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |  |  |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. |  |  |

**(basierend auf der EU-Verordnung 1169/2011)**

|  |
| --- |
| **Verpackung** |
| **Verpackungstyp** | **Verpackungsstücke** | **Verpackte Maße (HxLxL) meter** | **Gesamtverpackugn****Tara Kg** | **GTIN** |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Paletten** |
| **Packungen pro Stockwert** | **Etagenzahl** | **Anzahl Pakete pro Palette** | **Palettengewicht** | **Palettenmaße** |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **gesetzliche Vorgaben** |
| **HACCP** (VO CE n 852/2204; VO CE n 853/2004 und spätere Aktualisierungen) |  |
| **Rückverfolgbarkeit** (VO CE n 178/2002) |  |
| **GVO**(VO CE n 1829/2003 e VO CE n 1830/2003) |  |
| **Lebensmittelechte Verpackungen**(VO CE n 2023/2006; VO CE n 1935/2004 e VO CE 10/2011) |  |
| **Etikettierung**(VO EU n 1169/2011) |  |
| **Anmerkung**(Konformität zu andere Italienischen und Europäischen Vorgaben) |  |
| **Adresse**  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ausstellungsdatum** | **Revision** | **Verifiziert und genehmigt vom Qualitätsmanager** |
| *gg/mm/aa* | *nr* | *(Unterschrift)* |