



1. Artikel-Basisdaten

Artikelnummer:	E74	
Artikelbezeichnung:	Waffelbecher, 150 ml	
Artikelzusatztext:	Waffelbecher 150 ml	
Inhalt Stück:	204	
GTIN/ EAN-code:	Gebinde/ Versandeinheit	Verkaufseinheit
	4000476000746	-
Zolltarifnummer:	19053299	
Verkehrsbezeichnung:	Waffel, Dauerbackware	

2. Produktbeschreibung

Zutaten:	Weizenmehl, Kartoffelstärke, Zucker, Emulgator: Sojalecithine, Kokosfett, Salz, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Trennmittel: Magnesiumcarbonat.
Allergene:	Gluten, Soja
Zusatzstoffe:	Sojalecithine (E322), Natriumhydrogencarbonat (E500ii), Magnesiumcarbonat (E504ii)

Sensorik

Aussehen:	goldgelb bis hellbraun gebackener Waffelbecher
Geruch:	arteigen nach Waffel, Fremdgeruch unzulässig
Geschmack:	arteigen nach Waffel, Fremdgeschmack unzulässig
Konsistenz:	rösch

Maße des Produkts

Länge in mm:	- +/-1	Breite in mm:	- +/-2
Außendurchmesser in mm:	76 +/-1	Höhe in mm:	62 +/-1
Befüllungsvolumen:	1-2 Eiskugeln*	Gewicht in g:	5,3 +/-0,7

*Menge ist abhängig vom Maß des Eisportionierers

Durchschnittliche Nährwertangaben in g

	pro 100g	
Energie:	1690/400	kJ/ kcal
Fett:	2,5	g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,0	g
Kohlenhydrate:	82	g
davon Zucker:	3,0	g
Eiweiß:	10	g
Salz:	0,43	g

3. Allergenhinweis gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Allergene	(+)	(?)	(-)	Herkunft des Allergens
1. Glutenhaltiges Getreide / -erzeugnisse*	x			Weizenmehl
2. Krebstiere / -erzeugnisse			x	
3. Ei / -erzeugnisse			x	
4. Fisch / -erzeugnisse			x	
5. Erdnuss / -erzeugnisse			x	
6. Soja / -erzeugnisse			x	
7. Milch / -produkte (einschließlich Lactose)	x			Sojalecithine
8. Schalenfrüchte / -erzeugnisse**			x	
9. Sellerie / -erzeugnisse			x	
10. Senf / -erzeugnisse			x	
11. Sesam / -erzeugnisse			x	
12. Schwefeldioxid / Sulfide			x	
13. Lupinen / -erzeugnisse			x	
14. Weichtiere / -erzeugnisse			x	

(+) Zutat, (?) mögliche Kreuzkontamination, (-) nicht enthalten

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

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



Zusatzinformation Allergene

Die Auflistung der Kreuzkontamination wurde unter Berücksichtigung der Angaben unserer Rohstofflieferanten sowie aus der Produktion resultierenden Kreuzkontamination erstellt. Weitere mögliche Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

4. Kostformen

	ja	nein
vegan:	x	
vegetarisch:	x	

5. Chemisch-physikalische Parameter

Wasseraktivität (aw):	< 0,4
Acrylamid:	< 350 µg/kg

6. Mikrobiologische Parameter

Aerobe Gesamtkeimzahl	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ² KbE/g
E.coli	< 1 x 10 ¹ KbE/g
Schimmelpilze	< 1 x 10 ² KbE/g
Staphylokokken, koag. pos.	< 1 x 10 ¹ KbE/g
Bacillus cereus	< 1 x 10 ² KbE/g
Salmonellen	neg. / 25g
Listeria monocytogenes	< 1 x 10 ² KbE/g

Die Angaben lehnen sich an die Vorgaben der DGHM an und werden nach den Methoden der amtlichen Sammlung des BVL gemäß §64 LFGB ermittelt.

7. MHD / Restlaufzeit

MHD*:	24 Monate	* Mindesthaltbarkeit ab Produktion
Restlaufzeit**:	6 Monate	** Mindesthaltbarkeit ab Wareneingang beim Kunden

8. Logistikdaten

Verpackungsart

Versandeinheit:	Karton mit Folienbeutel	(Karton, Umkarton, Palette, Eimer, Folienbeutel, etc.)
Verkaufseinheit:	Karton mit Folienbeutel	(Karton, Packung, Eimer, Folienbeutel, etc.)

Palettenfaktor

Versandeinheiten/ Palette:	42	Verkaufseinheiten/ Palette:	42
Lagen/ Palette:	6		
Versandeinheiten/ Lage:	7	Verkaufseinheiten/ Lage:	7
Verkaufseinheiten/ Versandeinheiten:	1		

Karton-/Paletten-Maße

	Versandeinheit		Verkaufseinheit	
Länge/Tiefe:	56,30	cm	-	cm
Breite:	23,60	cm	-	cm
Höhe:	33,60	cm	-	cm
Gewicht brutto (mit Verp.):	1,80	kg	-	g
Mindestgewicht netto:	1,08	kg	-	g
Palettenhöhe inkl. Holz:	216,60	cm		
Gewicht/Palette:	75,61	kg		
Gewicht/Palette inkl. Holz:	100,61	kg		

Verpackungsgewichte

Versandeinheit

Nettogewicht Pappe/Karton:	671	g
Nettogewicht Kunststoff:	48	g

Verkaufseinheit

Nettogewicht Pappe/Karton:	-	g
Nettogewicht Kunststoff:	-	g



9. Empfehlung der Transport- und Lagerbedingungen

Transport und Lagerung bei Temperaturen zwischen 7° bis 25°C.
Trocken lagern. Vor Sonneneinstrahlung schützen. Die Verpackung nach dem Öffnen wieder gut verschließen.

10. GVO-Kennzeichnung (gentechnisch-veränderte-Organismen)

Für dieses Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Es ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

11. Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Das Produkt sowie alle zur Herstellung verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EG-Richtlinien.
Darüber hinaus entspricht das Produkt den Leitsätzen für Feine Backwaren.
Die Vorschriften des Eichgesetzes und der Fertigverpackungsverordnung werden eingehalten.

12. Zusätzliche Angaben

13. Produktabbildung



14. Weitere Hinweise

Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Geschäftsführer: Ralf Stenger, Amtsgericht Koblenz - HRB 14324, USt.-Id Nr. DE 812 664 201
Deutsche Bank AG BLZ 574 700 47 - Kto.-Nr.: 14 07 378
Stenger Waffeln GmbH, Nikolaus-Otto-Str. 12, D-56727 Mayen

Version: 3.0
Stand: 31.10.2023

