

Kontaktdaten

Kontaktdaten INTERGAST GV-Service

Postadresse	INTERGAST GV-Service Handelsgesellschaft mbH Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2 DE-77656 Offenburg	
Ansprechpartner Einkauf	Markus Ruf	
Telefonnummer	+49 781 94 876-148	
E-Mail	markus.ruf@intergast.de	
Ansprechpartner Qualitätssicherung	Heike Duran	Kathrin Dick
Telefonnummer	+49 781 94 876-138	+49 781 94 876-128
E-Mail	heike.duran@intergast.de	kathrin.dick@intergast.de
Notfallnummer für Krisensituationen	0621 87 888 9180	



Kennzeichnungsrelevante Informationen

1. Artikelidentifikation

Marke: Homestyle Edition	Artikelbezeichnung: Chili con Carne
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), ggf. mit erforderlichen Ergänzungen:	Chili con Carne
GTIN Basisartikel: 4306283110433	Artikel-Nummer Lieferant: 0959443
GTIN Umverpackung 1: 	ggf. GTIN Palette 1: 
ggf. GTIN Umverpackung 2 – Stapelbehälter Euronorm: 4306283610438	ggf. GTIN Palette 2 – Stapelbehälter Euronorm: 
ggf. Identitätskennzeichen gemäß VO (EG) Nr. 853/2004:	DE BW 01071 EG
Produktionsland: DE	Zolltarifnummer: 21041000
Spezifikation gültig ab:	11.03.2024

2. Zielmärkte und Sprachen

<input checked="" type="checkbox"/> Deutschland	<input checked="" type="checkbox"/> deutsch	
<input checked="" type="checkbox"/> Österreich		
<input type="checkbox"/> Belgien / Luxemburg	<input type="checkbox"/> französisch	<input type="checkbox"/> niederländisch
	<input type="checkbox"/> italienisch	

3. Verpackungsmaterial und Nennfüllmenge

Palette 1	ggf. Palette 2 – Stapelbehälter Euronorm
Bruttogewicht [kg]: <input type="text"/>	Bruttogewicht [kg]: 526,48
Anzahl Lagen: <input type="text"/>	Anzahl Lagen: 7
Anzahl Bestelleinheiten je Lage: <input type="text"/>	Anzahl Bestelleinheiten je Lage: 4
Gesamthöhe [mm]: <input type="text"/>	Gesamthöhe [mm]: 1560

Umverpackung 1	ggf. Umverpackung 2 – Stapelbehälter Euronorm
<i>Bestelleinheit</i> Wählen Sie ein Element aus.	<i>Bestelleinheit</i> Ja
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.): <input type="text"/>	Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.): Etikett
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.): <input type="text"/>	Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.): 8 Beutel
Nettogewicht [kg]: <input type="text"/>	Nettogewicht [kg]: 16,0
Bruttogewicht gesamt [kg]: <input type="text"/>	Bruttogewicht gesamt [kg]: 18,16
Taragewicht Umverpackung [kg]: <input type="text"/>	Taragewicht Umverpackung [kg]: 2,0
Taragewicht gesamt [kg]: <input type="text"/>	Taragewicht gesamt [kg]: 2,16
Maße [mm]: Länge <input type="text"/> / Breite <input type="text"/> / Höhe <input type="text"/>	Maße [mm]: Länge 600 / Breite 400 / Höhe 200
Verpackungsart: <input type="text"/>	Verpackungsart: Satte
Verpackungsmaterial und Recyclingcode: <input type="text"/>	Verpackungsmaterial: Kunststoff Pfandartikel, keine Recyclingkennzeichnung notwendig

Basisartikel (kleinste Verkaufseinheit)	
<i>Bestelleinheit</i>	Ja
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.)	Etikett
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.)	2 kg
gewichtvariable Ware	Nein
Nettogewicht [g]: 2000	Bruttogewicht [g]: 2020
ggf. Abtropfgewicht [g] <input type="text"/>	bei Produkten mit Abtropfgewicht: Behältnisvolumen [ml]: <input type="text"/>
Taragewicht [g]:	20
Maße [mm]:	Länge 320 / Breite 200 / Höhe 100
größte Oberfläche Verpackung in cm ² :	<input type="text"/>
Verpackungsart: Standbodenbeutel	Verpackungsmaterial und Recyclingcode: Kunststoffverbundfolie 7 O

Sonstige Verpackungselemente (z.B. Verschluss, Etikett, Inlays, etc.): Material inkl. Recyclingcode	Etikett - Kunststoff 5 PP
die Anforderungen für die freiwillige Angabe des EWG-Zeichens „e“ sind erfüllt	Ja
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf die Umverpackung	Nein
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf den Basisartikel in der Umverpackung	Ja

4. Beschreibung

Aussehen	█
Geruch / Geschmack	█
Konsistenz / Textur	flüssig mit stückiger Einlage
ggf. Sensorik nach Zubereitung	█
physikalischer Zustand z.B. aufgetaut, pulverisiert, konzentriert	█

5. Produktspezifische Parameter

Parameter zur Zusammensetzung aus den produktspezifischen Vorschriften bzw. gemäß der Verkehrsauffassung, einschließlich Zusatzstoffe

Rechtsvorgabe / Quelle	Parameter	Grenzwert / Mindestgehalt / Höchstgehalt
█	pH-Wert	█
█	a _w -Wert	█
█	█	█
█	█	█
█	█	█

6. Verwendete Rohstoffe

in absteigender Reihenfolge bezogen auf die Menge
Mengenangaben: im Rahmen der Wahrung des Rezepturgeheimnisses sind ca.-Angaben möglich / ab <2 % ist die Angabe „<2“ möglich

Rohstoff / Zutat	E-Nummer	Menge [%]	Herkunft
Kidney Bohnen	█	27	DE / EU / Nicht-EU
Tomaten	█	█	DE / EU / Nicht-EU
Rinderhackfleisch	█	16	DE / EU
Trinkwasser	█	█	DE
Mais	█	7	DE / EU / Nicht-EU
Zwiebeln	█	█	DE / EU / Nicht-EU
Paprika	█	3%	DE / EU / Nicht-EU
Kochsalz	█	█	DE / EU
Stärke	█	█	DE / EU / Nicht-EU
Gewürze (enthält Chili 0,1%)	█	█	DE / EU / Nicht-EU
Maltodextrin	█	█	DE / EU / Nicht-EU

Zucker			DE / EU / Nicht-EU
Reismehl			DE / EU / Nicht-EU
Karamellzuckersirup			DE / EU / Nicht-EU
Rapsöl			DE / EU / Nicht-EU

7. Verzeichnis der Zutaten

Zutatenverzeichnis für das Produkt erforderlich	Ja
Angabe des Verzeichnisses der Zutaten wie für die Kennzeichnung gefordert; inkl. Hervorhebung allergener Zutaten in GROßBUCHSTABEN, QUID im Verzeichnis der Zutaten, Nano. Für die E-Nummern ist der Name des Lebensmittelzusatzstoffes anzugeben.	
QUID bezogen auf das Endprodukt – „100g Produkt werden hergestellt aus xxx g Rohware“	
Zutaten: Kidney Bohnen (27%), Tomaten, Rinderhackfleisch (16%), Trinkwasser, Mais (7%), Zwiebeln, Paprika (3%), Kochsalz, Stärke, Gewürze (enthält Chili 0,1%), Maltodextrin, Zucker, Reismehl, Karamellzuckersirup, Rapsöl.	
Kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.	

8. Eingesetzte pflanzliche Fette und Öle

Fette und Öle werden eingesetzt	Ja
Eingesetzte Fette und Öle (einschließlich pflanzlicher Herkunft)	Härtung
Rapsöl	ohne Härtung
	Wählen Sie ein Element aus.
	Wählen Sie ein Element aus.

9. Allergene

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
Glutenhaltiges Getreide* namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon; Emmer, Einkorn, Triticale, Grünkern	Nein	Nein
Krebstiere* z.B. Krebse, Shrimps, Langusten, Hummer etc.	Nein	Nein
Eier* alle Eiarten, z.B. Hühnerei, Wachtelei, Gänseei	Nein	Nein
Fische* alle Fischarten	Nein	Nein
Erdnüsse *	Nein	Nein
Soja*	Nein	Nein

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
Milch* einschließlich Laktose alle Milchsorten, z.B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffelmilch	Nein	Nein
Schalenfrüchte / Nüsse* namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Nein	Nein
Sellerie*	Nein	Ja
Senf*	Nein	Ja
Sesamsamen*	Nein	Nein
Schwefeldioxid / Sulfite In Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg/Liter im zubereiteten / verzehrfertigen Produkt	Nein	Nein
Lupinen*	Nein	Nein
Weichtiere* alle Weichtiere, z.B. Muscheln, Austern, Meeres- schnecken, Tintenfische, Landschnecken (Weinberg-)	Nein	Nein

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen werden als Spur bezeichnet

10. Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration ist für das Produkt erforderlich	Ja
Anzahl der enthaltenen Portionen:	<input type="text"/>

Zur Nährwerttabelle

Spalte 1	Nährwerte pro 100 g / 100 ml Pflichtangabe; je nach Produkt bezogen auf den Zustand wie verkauft/unzubereitet, abgetropft
Spalte 2-4	Nährwerte pro 100 g / 100 ml mögliche freiwillige Ergänzung, z.B. bei Speiseeis Angabe „je 100 g“ und „je 100 ml“, bei z.B. Kartoffelpüreepulver Angabe „zubereitet“ oder bei Artikeln mit mehreren nährwertkennzeichnungspflichtigen Komponenten (Mischkartons)
Nährwertangabe auf dem Etikett: <i>Die Werte sind gemäß Leitlinie zu runden. Relevante Werte: siehe farbliche Kennzeichnung in der untenstehenden Tabelle.</i>	
Nährwertberechnung: <i>Berechnung der Energie mit gemäß Leitlinie gerundeten Werten (es sind alle spezifischen Nährstoffe zu berücksichtigen, für die ein Umrechnungsfaktor vorliegt)</i> AUSNAHME: Bei Angaben <0,5 / <0,1 ist in der Spezifikation der „echte Wert“ (z.B. 0,2) anzugeben. <i>Mit diesem ist auch die Energie zu berechnen.</i>	
Produktspezifische Sonderregelungen bleiben vorbehalten. Für Nahrungsergänzungsmittel und Mineralwasser sind andere Angaben zu machen.	

Spalte	1	2	3	4
Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
	wie gekauft	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
Energie	395 [kJ] / 94 [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]
Fett [g]	2,3	█	█	█
- davon gesättigte Fettsäuren (FS) [g]	0,9	█	█	█
- davon einfach ungesättigte FS [g]	█	█	█	█
- davon mehrfach ungesättigte FS [g]	█	█	█	█
Kohlenhydrate [g]	12	█	█	█
davon:				
- davon Zucker [g]	2,7	█	█	█
- davon mehrwertige Alkohole [g]	█	█	█	█
- davon Stärke [g]	█	█	█	█
Ballaststoffe [g]	█	█	█	█
Eiweiß [g]	6,2	█	█	█
Salz [g]	1,2	█	█	█
weitere zur Energie-Wert-Berechnung relevante Angaben				
Salatrim [g]	█	█	█	█
Ethylalkohol [g]	█	█	█	█
Organische Säuren [g]	█	█	█	█
Erythriol [g]	█	█	█	█

Vitamine, Mineralstoffe / weitere Nährstoffe außerhalb der Nährwerttabelle (z.B. Omega3-Fettsäuren)				
Durchschnittliche Nährwerte	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	% RI* Wählen Sie ein Element aus.**	% RI* pro Portion/Verzehreinheit***
	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
█	█	█	█	█
█	█	█	█	█
█	█	█	█	█

*RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)
 ** freiwillige Angabe für die Makronährstoffe; verpflichtende Angabe bei Vitaminen und Mineralstoffen; Referenzmengen siehe LMIV Anhang XIII
 ***freiwillige Angabe

11. Weitere Pflichtkennzeichnungselemente

u.a. Warnhinweise, produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	Nein
ggf. Nennung der bestrahlten Zutat:	█
Schutzatmosphäre	Nein
technisch hergestelltes Nanomaterial wird eingesetzt	Nein

Eingesetztes Nanomaterial	Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten
█	█
Weitere Pflichtkennzeichnungselemente sind erforderlich	Nein
Erforderliches Kennzeichnungselement	Quelle / Bemerkung
█	█
█	█
█	█

12. Haltbarkeit, Aufbewahrung, Verwendung

Haltbarkeit, Aufbewahrung und Restlaufzeit

Haltbarkeitsdatum erforderlich	Ja		
<input checked="" type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis“ TT.MM.JJJJ	<input type="checkbox"/> „zu verbrauchen bis“ TT.MM.JJJJ		
<input type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis Ende“	Wählen Sie ein Element aus.		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung:	Etikett		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels:	Etikett		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Einzelportion:	█		
ggf. erforderliche Aufbewahrungstemperatur:	max. +7 [°C]		
ggf. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen:	█		
ggf. Lagerbedingungen und Aufbrauchfrist nach dem Öffnen:	█		
Restlaufzeit ab Produktionsdatum:	120 Tage	Restlaufzeit bei Anlieferung:	40 Tage

Tiefgekühlte Lebensmittel

Produkt wird tiefgekühlt abgegeben	Nein		
Lagerdauer im Kühlschrank: █	Kühlschranktemperatur: █ [°C]		
Lagerdauer im *-Fach (-6°C): █	Lagerdauer im **-Fach (-12°C): █	Lagerdauer im ***-Fach (-18°C): █	
Auftauhinweis:	█		

Einfriederdatum

Einfriederdatum erforderlich	Nein		
Art des Aufdrucks:	Wählen Sie ein Element aus.		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung:	█		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels:	█		

Loskennzeichnung

Loskennzeichnung erforderlich	Ja		
ggf. Losnummer-Format:	12-stellige Charge		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Umverpackung:	Etikett		
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des Basisartikels:	Etikett		

13. Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fleisch & Fisch

Herkunftsangaben bei Fleisch

für das Produkt zutreffend	Nein
Herkunftsland:	█

Detaillierte Angaben zur Fleischherkunft sind gemäß den rechtlichen Vorgaben zur Fleischkennzeichnung auf dem Etikett vorzunehmen.

Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fisch

für das Produkt zutreffend	Nein	
Wissenschaftlicher lateinischer Name:	█	
<input type="checkbox"/> aus Meeresfischerei	FAO Fanggebiet: █	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
<input type="checkbox"/> in Aquakultur gewonnen	Produktionsland: █	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
<input type="checkbox"/> aus Binnenfischerei	Name des Gewässers und des Landes: █	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
Fanggerätekategorie /-methode:	█	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.

14. Novel Food / Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Novel Food wird eingesetzt	Nein
Eingesetztes Novel Food	Erforderliche Kennzeichnung
█	█
█	█
aus GVO hergestellte Zutaten werden eingesetzt	Nein
Auslobung „ohne Gentechnik“ für Deutschland möglich	Nein
Grenzwert von 0,9 % für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten	Ja
Eingesetztes GVO / unvermeidbare Beimischung	Erforderliche Kennzeichnung
█	█
█	█

15. Besondere Auslobungen

Nachfolgende Auslobungen sind möglich:

<input type="checkbox"/> glutenfrei	max. 20 mg / kg Gluten
<input type="checkbox"/> sehr geringer Glutengehalt	max. 100 mg / kg Gluten
<input type="checkbox"/> laktosefrei	Laktosegehalt <0,1 g Laktose pro 100 g / 100 ml
<input type="checkbox"/> halal	Islamisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
<input type="checkbox"/> kosher	Jüdisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
<input type="checkbox"/> vegetarisch*	Ohne Fleisch, Fisch oder andere tierische Produkte (mit Ausnahme von Milch, Eiern und Erzeugnissen von

	Bienen, deren Bestandteilen und daraus gewonnenen Erzeugnissen
<input type="checkbox"/> vegan*	Ohne Milchprodukte und tierische Inhaltsstoffe
*nach den Begriffsbestimmungen der deutschen „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“	
Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben Health Claims	Voraussetzung für die Angabe
■	■
■	■

16. Weitere freiwillige Angaben

Freiwilliges Kennzeichnungselement	Quelle / Anmerkung
■	■
■	■
■	■
■	■

17. Pflichtkennzeichnung bei loser Ware

Erfasst wird die Abgabe loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Zusatzstoffe / Aromen

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten	Nein
Aroma / Aromen enthalten	Nein
Wenn JA – Wortlaut der Kenntlichmachung:	E- Nummer
<input type="checkbox"/> mit Farbstoff	■
Warnhinweis für die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 <input type="checkbox"/> Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	■
<input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff / konserviert	■
<input type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel	■
<input type="checkbox"/> mit Nitritpökelsalz	■
<input type="checkbox"/> mit Nitrat	■
<input type="checkbox"/> mit Nitritpökelsalz und Nitrat	■
<input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker	■
<input type="checkbox"/> geschwärzt (bei Oliven)	■
<input type="checkbox"/> gewachst (bei frischem Obst / Gemüse)	■
<input type="checkbox"/> mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	■
<input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel(n)	■
<input type="checkbox"/> auf der Grundlage von ... (bei Tafelsüßen)	■
<input type="checkbox"/> enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam)	■
<input type="checkbox"/> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	■
<input type="checkbox"/> chininhaltig (Aroma Chinin)	
<input type="checkbox"/> Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	Koffeingehalt: ■ [mg/100 ml]

Weitere Pflichtangaben

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	siehe Punkt 11
gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	siehe Punkt 14
Allergene	siehe Punkt 9
Herkunfts- und Produktionsangabe bei Fleisch und Fisch	ggf. siehe Produktetikett
produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente bei loser Abgabe	Nein
ggf. anzugebende Kennzeichnungselemente	

Zubereitungsempfehlung

18. Gebrauchsanleitung / Zubereitungsempfehlung

Zubereitungsart 1:	Erhitzen
Formulierung der Zubereitungsmethode 1:	Unsere Zubereitungsempfehlung: Den Beutel samt Inhalt bei 95 °C (100% Dampf) im Kombidämpfer für ca. 45 Minuten erhitzen.
ggf. Zubereitungsart 2:	
ggf. Formulierung der Zubereitungsmethode 2:	
ggf. weitere Zubereitungsarten:	
ggf. Formulierung weiterer Zubereitungsmethoden:	