

GS1 Standards

Foodservice GDSN

Für den Zielmarkt Deutschland



Dokumenteninformation

Titel des Dokuments	Foodservice GDSN Anwendungsempfehlung für den Zielmarkt Deutschland
Letztes Änderungsdatum	Oktober 2018
Aktuelle Dokumentenausgabe	Ausgabe 2.0
Status	Deutsche Erstausgabe
Beschreibung des Dokuments	Branchenempfehlung zur Bereitstellung und Übertragung von Food Produktstammdaten im Bereich Foodservice (HoReCa)

Mitwirkende

Name	Organisation
Auf Seite 4 finden Sie die beteiligten Personen	Auf Seite 4 finden Sie die beteiligten Unternehmen

Änderungshistorie

Version	Änderungsdatum	Geändert von	Zusammenfassung der Änderung
1.0	27.04.2018	David Hintzen	Erstausstellung
2.0	17.10.2018	David Hintzen	Update

Haftungsfreistellung

GS1® bemüht sich in ihrer Intellectual Property Policy, Unsicherheiten zu vermeiden, indem die Teilnehmer in den Arbeitsgruppen, die diesen Standard, die Allgemeinen GS1 Spezifikationen, entwickeln, sich verpflichten, allen GS1 Teilnehmern eine kostenfreie Lizenz zu gewähren oder eine RAND Lizenz. Darüber hinaus wird darauf hingewiesen, dass die Umsetzung eines oder mehrerer Wesensmerkmale eines Standards ein Patent oder ein anderes geistiges Eigentumsrecht berühren kann. Solche Patente oder geistigen Eigentumsrechte sind nicht Teil der Lizenzverpflichtung von GS1. Die Vereinbarung, eine Lizenz, die der GS1 IP Policy unterliegt, zu erteilen, betrifft nicht geistige Eigentumsrechte und Ansprüche von Dritten, die nicht in den Arbeitsgruppen mitgearbeitet haben.

Bei der Erstellung dieser Dokumente und der darin enthaltenen GS1 Standards wurde die größtmögliche Sorgfalt angewandt. GS1, GS1 Germany und alle Dritten, die an der Erarbeitung dieses Dokuments beteiligt waren, halten hierdurch fest, dass sie keinerlei Gewährleistung im Zusammenhang mit diesem Dokument und keinerlei Haftung für irgendeinen Schaden Dritter, einschließlich direkter und indirekter Schäden sowie entgangenen Gewinn im Zusammenhang mit der Nutzung dieser Standards übernehmen.

Dieses Dokument kann jederzeit abgeändert werden oder an neue Entwicklungen angepasst werden. Die in diesem Dokument dargestellten Standards können jederzeit neuen Anforderungen – insbesondere gesetzlichen Anforderungen – angepasst werden. Dieses Dokument kann geschützte Markenzeichen oder Logos enthalten, die Dritte nicht ohne Erlaubnis des Rechteinhabers reproduzieren dürfen.

GS1 Germany GmbH

GS1 Germany unterstützt Unternehmen aller Branchen dabei, moderne Kommunikations- und Prozess-Standards in der Praxis anzuwenden und damit die Effizienz ihrer Geschäftsabläufe zu verbessern. Unter anderem ist das Unternehmen in Deutschland für das weltweit überschneidungsfreie GS1 Artikelnummernsystem zuständig – die Grundlage des Barcodes. Darüber hinaus fördert GS1 Germany die Anwendung neuer Technologien zur vollautomatischen Identifikation von Objekten (EPC/RFID) und zur standardisierten elektronischen Kommunikation (EDI). Im Fokus stehen außerdem Lösungen für mehr Kundenorientierung (ECR – Efficient Consumer Response) und die Berücksichtigung von Trends wie Mobile Commerce, Multichanneling sowie Nachhaltigkeit in der Entwicklungsarbeit.

GS1 Germany gehört zum internationalen GS1 Netzwerk und ist nach den USA die zweitgrößte von mehr als 110 GS1 Länderorganisationen. Paritätische Gesellschafter sind das EHI Retail Institute und der Markenverband.



Zu dieser Schrift

Dieses Dokument wurde mit Experten der nachfolgend aufgeführten Unternehmen aus dem Bereich Foodservice (Industrie, Handel und HoReCa) für den deutschen Zielmarkt erarbeitet:

Industrie

- ARDO GmbH, Sabine Sangerhausen, Alexandra Wiese
- CSM Deutschland GmbH, Stephan Rohde, Deborah Childs
- Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Anja Wiese, Arno Fink
- Nestlé Deutschland AG, Dr. Torsten Dickau, Alexandra Nowotny, Ulrike Schöpf
- Unilever Deutschland GmbH, Kay Kongste, Dieter Götz
- Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG, Jutta Kratzer

Handel

- DFS Dewender Foodservice GmbH & Co. KG, Stephan Dewender
- EDEKA C+C großmarkt GmbH, Ralf Fischer, Christian Meckel
- Euro Frische Team GmbH, Oliver Schmidt, Katharina Adolffs
- INTERGAST Großverbraucher Service GmbH, Martin Pfendert, Uwe Schmorde
- Lekkerland Deutschland GmbH & Co. KG, Esther Dadek, Dr. Lisa Henckes
- METRO Deutschland GmbH, Karsten Heppner, Julius Sieg
- Service-Bund GmbH & Co. KG, Marc Imbeck
- Transgourmet Deutschland GmbH & Co. oHG, Michael Korwansky

HoReCa

- ARAMARK Holdings GmbH & Co. KG, Reiner Moorbrink
- Apleona Ahr Healthcare & Services GmbH, Armin Pilger
- Gastro & Soul GmbH, Nick Neumann, Ralf Skrzypczyk
- Klüh Catering GmbH, Thorsten Schumacher
- LEHMANNs Gastronomie GmbH, Stefan Lehmann, Ivetta Mejssar
- Sander Gourmet GmbH, Carmen Hartkorn

Dienstleister

- 1WorldSync, Mayarí Ramos
- FoodNotify GmbH, Mag. Thomas Primus
- GS1 Germany GmbH, Matthias Bug, David Hintzen, Maik Hoffmann
- Smart Data One GmbH, Stephan Heck, Kirsten Stemmler

Köln, im September 2018

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	6
1.1	Zielsetzung der Anwendungsempfehlung.....	7
1.2	Aufbau der Anwendungsempfehlung	7
1.3	Zielgruppe.....	7
1.4	Anwendungsbereich/ Gültigkeitsbereich	7
2	Austausch von Stammdaten über GDSN.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	Aufbau des Foodservice GDSN Attributesets	8
3.1	Attribute	8
3.2	Schlüssel Attribute	8
3.3	Status der Attribute.....	8
3.4	Foodservice Anforderungen	9
3.4.1	Allergene	9
3.4.2	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe.....	11
3.4.3	Verpflichtende Angaben für bestimmte Lebensmittel	12
3.4.4	Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	13
3.4.5	Menge, Größe.....	13
3.5	Absicherung der Datenqualität über DG-Validierungsregeln	13
4	Foodservice Attributeset.....	14
4.1	Identifizierung / Klassifizierung / Artikeltexte.....	14
4.1.1	Identifizierung	14
4.1.2	Klassifizierung	15
4.1.3	Eigenschaften.....	16
4.1.4	Steuern / Importangaben	16
4.1.5	Mengenangaben / Marke.....	16
4.1.6	Artikelbeschreibung	17
4.1.7	Konsumenteninfo.....	18
4.2	Produktionshintergrund / Haltbarkeit und weitere Angaben	19
4.2.1	Produktionshintergrund	19
4.2.2	Haltbarkeit / Garantie.....	20
4.2.3	Mengenvariabler Artikel	20
4.3	Warengruppenspezifische Angaben.....	21
4.3.1	Alkoholische Produkte	21
4.3.2	Käse / Milch	21
4.3.3	Eier / Obst & Gemüse.....	21
4.3.4	Fisch & Meeresfrüchte / Fleisch.....	22
4.4	Zusatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zusatzstoffe / Allergene.....	23
4.4.1	Basisangaben	23
4.4.2	Zubereitung	24
4.4.3	Nährwertangaben	24
4.4.4	Zutaten / Inhaltsstoffe	25
4.4.5	Zusatzstoffe	26
4.4.6	Allergene / Claims / Eigenschaften	26

4.5	Verpackung / Logistik / Bestellung / Pfandartikel.....	27
4.5.1	Verpackung.....	27
4.5.2	Saison / Bestellung	27
4.5.3	Handhabung	28
4.5.4	Pfandartikel.....	28
4.6	Gefahrgut / GHS / Gefahrstoff / Physikalische & chemische Eigenschaften.....	29
4.6.1	Gefahrgutangaben	29
4.6.2	GHS Angaben.....	29
4.6.3	Physikalische & chemische Eigenschaften.....	30
4.7	Diverse.....	30

5 Verweis auf weitere Dokumentationen 31

5.1	Kompendium - FMCG_DIY_AGRO_Kompendium	
5.2	Profiles Overview - FMCG_DIY_AGRO_HC_ProfilesOverview_Codelists	31
5.3	GTIN Vergaberegeln	31
5.4	GDSN-Umsetzungsleitfaden zur technischen Anwendung im Rahmen der Lebensmittelinformations-Verordnung	31
5.5	GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen	31
5.6	DQ-Validierungsregeln für FMCG	31
5.7	Glossar.....	31

Impressum.....32

1 Einleitung

1.1 Zielsetzung der Anwendungsempfehlung

Die genannten Unternehmen wollen mit der vorliegenden Anwendungsempfehlung für die Foodservice Branche eine Basis für ein einheitliches Verständnis entlang der Wertschöpfungskette von Industrie über den Handel bis zur HoReCa schaffen, um durch eine gemeinsame Sprache und abgestimmte Prozesse die Prozesskosten im Stammdatenmanagement zu optimieren.

Alle Anwender, die den GDSN-Standard (Global Data Synchronisation Network) umsetzen, können dieses Dokument verwenden, um zusätzliche Hinweise zum formalen Standard zu erhalten. Dieses Dokument richtet sich in erster Linie an Anwender der Foodservice Branche, die sich mit Inhalten oder Daten des Standards auseinandersetzen müssen. Weitere Informationen zum GDSN erhalten Sie bei Ihrer nationalen GS1 Organisation oder direkt von GS1.ORG unter <http://www.gs1.org/gdsn>.

Die Projektgruppe Foodservice hat ein Basis Attribute Set definiert, welches die Grundlage für den Austausch von Artikelstammdaten bilden soll, um bilaterale Absprachen weitestgehend zu vermeiden.

1.2 Aufbau der Anwendungsempfehlung

Die Anwendungsempfehlung besteht aus zwei Teilen. Im ersten Teil werden in diesem Dokument alle von der Projektgruppe Foodservice definierten Attribute aufgeführt und erklärt. Im zweiten Teil sind alle technischen Informationen – auf Basis des FMCG GDSN Profils - zu den einzelnen Attributen in der Excel Datei „Foodservice_Attribute_v1.0“ zusammengefasst. Diese Dokumentationen finden Sie auf der Internetseite von GS1 Germany unter „Foodservice GDSN Anwendungsempfehlung für den deutschen Zielmarkt“.

1.3 Zielgruppe

Die Zielgruppe für diese Anwendungsempfehlung sind Händler und HoReCa Unternehmen als Abnehmer sowie Hersteller/Lieferanten als Datenlieferanten.

1.4 Anwendungsbereich/ Gültigkeitsbereich

Das Dokument wurde für den Anwendungsbereich der deutschen Foodservice Branche erstellt, und zielt auf die Daten und Prozesse innerhalb der GDSN-Synchronisierung ab. Sollten Sie zusätzlich Trainings oder Beratungen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Solution Provider, Datenpool oder Ihre lokale GS1 Mitgliedsorganisation.

2 Austausch von Stammdaten über GDSN

Eine Möglichkeit zur technischen Kommunikation der GDSN Stammdaten zwischen Industrie, Handel und HoReCa ist die Nutzung des standardisierten Mediums „Global Data Synchronisation Network“ (GDSN).

Das Global Data Synchronisation Network (GDSN®) ist ein weltweiter Verbund von Stammdatenpools, über den Produktstammdaten global zwischen Herstellern und Händlern ausgetauscht werden können. Dabei müssen die Daten nur in einen einzigen Datenpool eingestellt werden. Das GDSN® verbindet weltweit 41 zertifizierte Datenpools, an die fast 48.000 Unternehmen angeschlossen sind. GDSN®-Datenpools erfüllen alle die gleichen Standards – zum Beispiel nutzen sie zur Artikelidentifikation die GTIN. Möglich wird der globale Datenaustausch über mehrere Datenpools, weil das GDSN® auf ein zentrales Register (Global Registry®) zugreift. Dies ermöglicht es, Artikel- und Unternehmensdaten weltweit in Datenpools zu lokalisieren.

3 Aufbau des Foodservice GDSN Attributesets

3.1 Attribute

Das Dokument beinhaltet alle Attribute (GDSN Attributnamen) die von den beteiligten Unternehmen definiert worden sind, um die notwendigen Produktinformationen für Foodservice zwischen Handel, Industrie und HoReCa auszutauschen. Ziel ist es, durch den gemeinsam definierten Standard auf individuelle Artikelpässe weitestgehend verzichten zu können.

3.2 Schlüssel Attribute

Das GDSN-Modell arbeitet nach dem Grundprinzip, dass einer Global Trade Item Number (GTIN) ein Set an Attributen zugewiesen wird. Das Set von Attributen kann je nach Dateneinsteller und Zielmarkt variieren.

Über die Kombination der drei Schlüssel-Attribute GLN (Globale Lokationsnummer), GTIN und Zielmarkt lässt sich im GDSN zu einer Handelseinheit ein eindeutiger Satz an Informationen zuordnen. Diese Kombination kann sich ebenfalls auf die zu kommunizierenden Attribute auswirken. Im Allgemeinen variieren die Werte einer GTIN nur, wenn sich die GLN des Datenlieferanten oder der Zielmarkt verändert.

3.3 Status der Attribute

Der Status der Attribute ist im Folgenden definiert.

Mussangaben (mandatory)

Mussangaben sind Angaben, die zu einem Basisartikel/Basissortiment und/oder zu einer Artikeleinheit für Foodservice bzw. dem GS1 Standard entsprechend zwingend gemacht werden müssen, um eine konsistente und sinnvolle Arbeit seitens des Datenempfängers mit den Daten zu gewährleisten. Ohne diese Mindestanforderung an Informationen kann ein Artikel und/oder eine Artikeleinheit nicht übertragen werden.

Bedingte Mussangaben (conditional mandatory)

Bedingte Mussangaben sind Stammdaten, die erst unter einer bestimmten Bedingung zu Mussangaben werden, also erst dann, wenn bestimmte andere Informationsinhalte vorhanden sind. Die meisten bedingten Mussangaben können auch nur dann angegeben werden, wenn die Mussbedingung erfüllt ist. Einige können jedoch immer angegeben werden, d.h. auch dann, wenn die Erfüllung der Mussbedingung nicht zutrifft.

Optionale Angaben (optional)

Optionale Angaben sind Stammdaten, deren Angabe in jedem Fall optional ist. Sobald (einzelne) Warengruppen optionale Angaben erfordern, so sollten diese Attribute gefüllt werden. Ergibt sich ein Bedarf für weitere optionale Attribute, so sind diese partnerschaftlich zu verhandeln. Die Definition "optional" im Sinne einer "partnerschaftlichen Einigung" bedeutet nicht, dass optionale Attribute grundsätzlich verweigert oder beliebig eingefordert werden können. Bereits heute werden optionale Angaben bereitgestellt. Diese Angaben sollten auch weiterhin zur Verfügung gestellt werden.

Bedingt optionale Angaben (conditional optional)

Bedingt optionale Angaben sind Stammdaten, deren Angabe optional, also nicht zwingend notwendig ist, die jedoch nur dann angegeben werden können, wenn bestimmte andere Informationsinhalte vorhanden sind.

3.4 Foodservice Anforderungen

Um die spezifischen Anforderungen der Branche „Foodservice“ auszutauschen, soll generell das Attribut Vertriebskanal [M334] genutzt werden.



Wichtiger Hinweis !!!

In diesem Zusammenhang besteht die Notwendigkeit, den dafür vorgesehenen Codewert „**FOOD_SERVICE**“ zu verwenden.

3.4.1 Allergene

Die Verpflichtung zur Angabe von Allergenen ergibt sich direkt aus der LMIV (siehe Artikel 9 Absatz 1 lit. c) in Verbindung mit Artikel 21 Absatz 1 lit. b) in Verbindung mit Anhang II LMIV).

Die Allergenausprägung wird einer der 14 Allergengruppen zugeordnet. Ausnahmen bilden hier die beiden Hauptgruppen der glutenhaltigen Getreideerzeugnisse und die Schalenfrüchte. Hier sind namentlich spezifische Ausprägungen benannt (z. B. Haselnuss). Diese spezifische Ausprägung wird auf der Verpackung angegeben und MUSS daher auch bei der codierten Angabe verwendet werden.

Die alleinige Angabe einer Hauptgruppe in der Zutatenliste auf der Verpackung ist rechtlich nicht ausreichend. Die alleinige codierte Angabe einer Hauptgruppe widerspricht somit dem Grundsatz, dass die Informationen des GDSN-Datensatzes 1:1 den Angaben auf der Verpackung entsprechen sollen.

Bei einer spezifischen Ausprägung auf der Verpackung KANN die Hauptgruppe zusätzlich mit angegeben werden. Dies gilt für Allergenangaben zu glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten.

<u>Feldname</u>	<u>Format</u>	<u>Belegung</u>
allergenTypeCode (ID M029)	Code	Name Allergen gemäß Codeliste
levelOfContainment (ID M030)	Code	„CONTAINS“ bzw. „MAY CONTAIN“

Der Code X99 definiert die Zusammensetzung eines Produkts in der deutschen Übersetzung als „**keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten enthalten**“.

Hieraus ergeben sich verschiedenen Darstellungsmöglichkeiten von Produkten im Hinblick auf enthaltene Allergene, die in folgenden 4 Beispielen zusammengefasst werden können:

Fall	Allergenhaltige Zutat	Allergenspuren
1	Ja	Nein
2	Ja	Ja
3	Nein	Nein
4	Nein	Ja

Fall 1: allergene Zutat: **Ja**; Spur: **Nein**

Code	Grad des Vorkommens	Bedeutung
BM	CONTAINS	Enthält: Senf- und Senferzeugnisse
BC	CONTAINS	Enthält: Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Fall 2: allergene Zutat: Ja; Spur: Ja

Code	Grad des Vorkommens	Bedeutung
BC	CONTAINS	Enthält: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
UN	CONTAINS	Enthält: Schalentiere
AF	MAY_CONTAIN	Kann Spuren enthalten von: Fisch und Fischerzeugnisse

Fall 3: allergene Zutat: Nein; Spur: Nein

Code	Grad des Vorkommens	Bedeutung
X99	CONTAINS	Keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten enthalten

Fall 4: allergene Zutat: Nein; Spur: Ja

Code	Grad des Vorkommens	Bedeutung
X99	CONTAINS	Keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten enthalten
AE	MAY_CONTAIN	Kann Spuren enthalten von: Eier und Eierzeugnisse
AY	MAY_CONTAIN	Kann Spuren enthalten von: Soja und Sojaerzeugnisse

Nachfolgend finden Sie eine Auflistung der relevanten deklarationspflichtigen Allergene:

ALLERGENE		
AC	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and crustacean products
AE	Eier und Eierzeugnisse	Eggs and egg products
AF	Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and fish products
AM	Milch und Milcherzeugnisse	Milk and milk products
AN	Nüsse und Nussderivate. (Kann Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse etc. einschließen)	Tree nuts and their derivatives. (Can include almonds, hazelnuts, walnuts, cashews etc.)
SA	Mandeln und Mandelerzeugnisse	Almond and almond products
SC	Kaschunuss und Kaschunusserzeugnisse	Cashew and cashew products
SH	Haselnuss und Haselnusserzeugnisse	Hazelnut and hazelnut products
SM	Macadamianuss und Macadamianusserzeugnisse	Macadamia nut and macadamia nut products
SP	Pecannuss und Pecannusserzeugnisse	Pecan nut and pecan nut products
SR	Paranuss und Paranusserzeugnisse	Brazil nut and brazil nut products
ST	Pistazie und Pistazienerzeugnisse	Pistachio and pistachio products
SW	Walnuss und Walnusserzeugnisse	Walnut and walnut products

AP	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peanuts and peanut products
AS	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sesame seeds or sesame products
AU	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulphur Dioxide and Sulphites
AW	Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate	Cereals containing gluten and their derivatives
GB	Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	Barley and barley products (gluten containing grain)
GK	Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	Kamut and kamut products (gluten containing grain)
GO	Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	Oat and oat products (gluten containing grain)
GS	Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	Spelt and spelt products (gluten containing grain)
NR	Roggen und Roggenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	Rye and rye products
UW	Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)	Wheat and wheat products
AY	Soja und Sojaerzeugnisse	Soybeans and soybean products
BC	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Celery or celery products
BM	Senf- und Senferzeugnisse	Mustard and its derivatives
NL	Lupine und Lupinenerzeugnisse	Lupine and lupine products
UM	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Molluscs and mollusc products

Allergene
Allergene: Obergruppe
Allergene: Untergruppen



Wichtiger Hinweis!!!

Enthält ein Produkt keine deklarationspflichtige-allergene Zutat, so muss der Code X99 verwendet werden.

3.4.2 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Über die rein textuale Übertragung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe hinaus (Muss Anforderungen), wird für den Bereich „Foodservice“ bei Angabe des Attributes Vertriebskanal [M334] die Angabe der Zusatzstoffe aus §9 ZZuV (siehe Liste weiter unten) im codierten Feld „Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung“ ([ID M023], additiveName) im „FoodAndBeverageIngredientModule“ zur Pflichtangabe.

Die Codeliste LevelOfContainment für die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe (Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung / Grad des Vorkommens [M023] [M024]) ist auf den Codewert „CONTAINS“ eingeschränkt.

Die Codewerte „MAY_CONTAIN“ und „FREE_FROM“ sind für dieses Attribut im deutschen Zielmarkt nicht vorgesehen.

Aussagen zu „MAY_CONTAIN“ und „FREE_FROM“ können zukünftig über die Attribute „Nährwertanspruch: Code der Art [M080]“ und „Nährwertanspruch: Nährstoffcode [M079]“ abgebildet werden.

Nachfolgend finden Sie eine Auflistung der nach § 9 Zusatzstoffverordnung auf Speisekarten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE		
BLD	Geschwärzt	Blackened
BOS	auf Grundlage Sorbit	based on sorbitol
CAO	Mit Antioxidationsmittel	Contains antioxidant
CDS	Mit Farbstoff	Contains dyestuff
CFE	Mit Geschmacksverstärker	Contains flavour enhancers
CLE	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Excessive consumption may produce laxative effects
CNP	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat	With nitrite pickling salt and nitrate
CNT	mit Nitrat	With nitrate
CPP	Mit Konservierungsstoff oder konserviert	Contains preservatives or preserved
CPT	Mit Phosphat	Contains phosphate
CSP	Enthält eine Phenylalaninquelle	Contains a source of phenylalanine
CSW	Mit Süßungsmittel (n)	Contains sweetener (s)
CZS	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel (n)	With sugar(s) and sweetener(s)
PWN	Mit Nitritpökelsalz	With nitrite pickling salt
TWS	Geschwefelt	Treated with sulfur
WXD	Gewachst	Waxed



Wichtiger Hinweis!!!

Enthält ein Produkt keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe laut §9 ZZuIV, so kann dies durch Anwendung des Codes „NON – keine auf der Speisekarte nach §9 ZZuIV kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe enthalten“ (vorbehaltlich entsprechender Entscheidung über Präzisierung der FG GDSN!) kenntlich gemacht werden.



Wichtiger Hinweis!!!

Darüber hinaus können wertvolle Informationen zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen dem GDSN-Umsetzungsleitfaden zur technischen Anwendung im Rahmen der Lebensmittel-informations-Verordnung entnommen werden.

3.4.3 Verpflichtende Angaben für bestimmte Lebensmittel

Zusätzlich zu den in der LMIV Artikel 9 aufgeführten Angaben sind gemäß Artikel 10 für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln weitere Angaben verpflichtend. Diese verpflichtenden Informationen sind teilweise in den Anhängen der LMIV (insbesondere Anhang III und VI) oder in weiterführenden EU-Verordnungen definiert.

Im GDSN können diese Informationen in dem Feld **„Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware“** (compulsoryAdditivesLabelInformation, ID M094) im HealthRelatedInformationModule als Freitextinformation (an..1000) übertragen werden.

Wichtiger Hinweis!!!



Das Attribut „Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware / Sprache [M094]“ ist für LMIV relevante Muss-Angaben und für Muss-Angaben, die sich aus den Vertikalverordnungen (siehe Kapitel 5.1) ergeben, reserviert. Die Übertragung allgemeiner Disclaimer (z. B. „keine Zutatenliste erforderlich“, „keine sonstigen verpflichtenden Angaben“) in diesem Feld ist unzulässig.

Wichtiger Hinweis!!!



Aufgrund der Vielzahl an verpflichtenden Informationen kann es in einigen Produktbereichen (z.B. Babynahrung, Diätprodukte) zu Zeichenengpässen in dem Feld: „Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware (VKaW)“ kommen. Als kurzfristige Lösung kann das Feld "allgemeine Haftungsklausel" genutzt werden. Sofern das Attribut zu diesem Zwecke genutzt wird, wird das Kürzel "VKaW:" vorangestellt.

3.4.4 Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise

Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden. Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrzeitraum angegeben werden.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise werden in den beiden folgenden GDSN Feldern im ConsumerInstructionsModule angegeben:

Feldname	Format	Belegung
consumerStorageInstructions (ID M362)	an..1000	Aufbewahrungshinweise
consumerUsageInstructions (ID M362)	an..1000	Verwendungshinweise

3.4.5 Menge, Größe

Üblicherweise sind Foodservice Produkte Lebensmittel, bei denen die Nettofüllmenge relevant ist. Hierzu ist das Feld „netContentStatement“ (M282 – Nettofüllmenge Beschreibung) zu nutzen. In dieser Anwendungsempfehlung finden Sie dieses Attribut unter „4.1.5 Mengenangaben / Marke“.

Die Beschreibung der Nettofüllmenge wird zu einer weiteren Erläuterung der Nettofüllmenge genutzt, sofern diese benötigt wird.

Im Lebensmittelbereich gilt: "Besteht eine Vorverpackung aus zwei oder mehr Einzelpackungen mit derselben Menge desselben Erzeugnisses, so wird die Nettofüllmenge in der Weise angegeben, dass die in jeder Einzelpackung enthaltene Nettofüllmenge und die Gesamtzahl der Einzelpackungen angegeben werden." (Auszug EU VO 1169 /2011, Anhang IX, Punkt 3). In der Beschreibung der Nettofüllmenge ist dann "3 x 60 g" anzugeben.

Auch Claims wie: "Füllhöhe kann technisch bedingt variieren" können hier eingetragen werden.

3.5 Absicherung der Datenqualität über DQ-Validierungsregeln

Für die Foodservice Branche haben alle Data Quality (DQ)-Validierungsregeln welche bereits für FMCG verabschiedet wurden entsprechende Gültigkeit. Darüber hinaus soll die Datenqualität für „Foodservice“ über weitere Validierungsregeln abgesichert werden.

4 Foodservice Attributeset

Im folgenden finden Sie die für den Bereich Foodservice relevanten Attribute nach Themen geordnet.

4.1 Identifizierung / Klassifizierung / Artikeltexte

4.1.1 Identifizierung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M017	GTIN der Artikeleinheit	GTIN der Artikeleinheit	Die Global Trade Item Nummer (GTIN) ist der GS1-Schlüssel zur eindeutigen Identifizierung von Artikeln (auch von Um- oder Transportverpackungen). Unter einem Artikel versteht man ein Produkt oder eine Dienstleistung, für die eine Reihe von vordefinierten Informationen gesammelt werden und die an jedem beliebigem Punkt der Beschaffungskette mit einem Preis ausgezeichnet, bestellt oder in Rechnung gestellt werden können.	M
M014	Vorgänger-GTIN	Vorgänger-GTIN	GTIN des Artikels, der durch diesen Artikel permanent ersetzt wird.	O
M243	Basisartikel	Basisartikel	Angabe, ob es sich um den Basisartikel der Artikelhierarchie handelt, oder nicht.	M
M002	Bewegungskennzeichen / transaktionsrelevante Datumsangaben	Gültig-ab Datum (-zeit)	Datum, zu dem die Informationsinhalte gültig werden. Dieses Datum kann sowohl für die Neuanlage eines Artikels als auch für Änderungen an bestehenden Artikeln genommen werden. In diesem Falle kennzeichnet das Datum die Gültigkeit der Änderung.	M
M005	Bewegungskennzeichen / transaktionsrelevante Datumsangaben	Verfügbarkeit: Startdatum (-zeit)	Datum und Zeit, ab dem der Artikel vom Lieferanten verfügbar wird, inklusive Saisonware.	M
M006	Bewegungskennzeichen / transaktionsrelevante Datumsangaben	Verfügbarkeit: Enddatum (-zeit)	Datum und Zeit, ab dem der Artikel vom Datenverantwortlichen nicht mehr verfügbar ist. Dies beinhaltet auch saisonale Verfügbarkeit sowie temporäre Artikel oder Dienstleistungen.	O
M235	Interne Lieferantenartikelnummer	Interne Lieferantenartikelnummer	Lieferanteninterne Artikelnummer.	O
M233 M234	Zusätzliche Artikelidentifikation	Zusätzliche Artikelidentifikation: Art / Wert	Art und Format der zusätzlichen Artikelidentifikation. Wert einer zusätzlichen Artikelidentifikation, die den Artikel neben der GTIN identifiziert.	O
M248	Liefereinheit	Liefereinheit	Angabe, ob die Einheit vom Lieferanten als logistische Liefereinheit einzeln an den Handel ausgeliefert wird. Wird sie dagegen nur in einer übergeordneten Umverpackung – z.B. zu mehreren in einen größeren Karton gepackt – ausgeliefert, ist statt dessen diese Umverpackung als Liefereinheit zu definieren.	M

M244	Bestelleinheit	Bestelleinheit	Angabe, ob es sich bei dem Artikel - wie vom Datenlieferanten angegeben - um eine Bestelleinheit handelt, für die Bestellungen vom Kunden akzeptiert werden. Ist die Artikelbasis oder Verpackungseinheit nicht einzeln zu bestellen, sondern nur mehrfach innerhalb einer Um- oder Transportverpackung, ist hier "Nein" anzugeben. Stattdessen ist dann die betreffende Um- oder Transportverpackung als Bestelleinheit zu kennzeichnen.	M
M247	Konsumenteneinheit	Konsumenteneinheit	Angabe, ob es sich um ein als Konsumenteneinheit konzipiertes Produkt handelt oder nicht. Konsumenteneinheiten sind Lebensmittel in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind, an den Verbraucher abgegeben zu werden.	M
M245	Fakturiereinheit	Fakturiereinheit	Angabe, ob es sich bei dem Artikel - wie vom Datenlieferanten bestimmt - um eine Fakturiereinheit handelt oder nicht. Ist die Artikelbasis oder Verpackungseinheit nicht einzeln fakturierbar, sondern nur mehrfach innerhalb einer Umverpackung, ist hier "Nein" anzugeben und die betreffende Umverpackung ist als Fakturiereinheit zu kennzeichnen.	M
M365	Datenverantwortlicher	Datenverantwortlicher: GLN	GLN des Datenverantwortlichen, unter der der Artikel und alle zugehörigen Verpackungseinheiten im 1WorldSync-Pool gespeichert sind.	M

4.1.2 Klassifizierung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M251	Biozid	Biozid	Angabe, ob es sich um ein Biozid-Produkt handelt oder nicht. Grundlage hierfür ist die EU Verordnung 528/2012 über Biozidprodukte.	M
M317	Globale Produktklassifikation	GPC Brick	GPC Brick Code der GS1 Globalen Produktklassifikation (GPC), der die Produktkategorie des Artikels angibt. – Wird in der Software an dieser Stelle der GPC-Browser angezeigt (nicht in jeder Sicht), werden zusätzlich die zugehörigen GPC Attribut Typen - weitere Unterteilungen der Produktkategorie - angeboten, bei denen entsprechende GPC Attribut Werte zugeordnet werden können.	M
M315	Globale Produktklassifikation	GPC Attribut Typ	Code eines GPC Attribut Typs der GS1 Globalen Produktklassifikation (GPC) des Artikels, der eine weitere Detailstufe der angegebenen Produktkategorie des GPC Bricks darstellt.	CO

4.1.3 Eigenschaften

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M334		Vertriebskanal (= Triggerattribut)	Code eines Vertriebskanals des Artikels, der eine Gruppierung von allgemeinen Konzentrationen am Markt bezeichnet. Er definiert die Distribution bzw. Marktsegmentierung von Produkten, Kunden und Verkaufsgebieten in allgemeine Gruppen, die ähnlich vertrieben und gemessen werden, bzw. wo ähnliche Dienstleistungen angeboten werden. Beispiele: Rack Jobber, (Regal-(Groß-)händler, die Verkaufsfläche in Geschäften anmieten, um dort ihre Ware zu präsentieren), Bio-Branche, Fachhandel und/oder die Hotel /Restaurant / Catering-Branche.	M
M309	Verpackungskennzeichnung	Akkreditierungslabel auf der Verpackung: Code	Codes für Umwelt- und sonstige Verpackungslabel, d.h. der Akkreditierungskennzeichen auf der Verpackung, die anzeigen, dass der Artikel den Anforderungen der zuständigen Organisationen entspricht.	O

4.1.4 Steuern / Importangaben

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M330	Umsatzsteuer	Umsatzsteuer	Landesspezifische gesetzliche Umsatzsteuerkategorie, z.B. Null, Niedrig oder Standard.	M

4.1.5 Mengenangaben / Marke

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M254	Artikeltexte und -beschreibungen	Markenname	Name, mit dem der Markenbesitzer - eindeutig und für den Verbraucher wiedererkennbar - eine Linie von Artikeln oder Dienstleistungen identifiziert.	M
M255	Artikeltexte und -beschreibungen	Submarke	Zweites Level der Marke. Die Submarke kann ein eingetragenes Warenzeichen sein. Unterscheidender Primärfaktor, den ein Markeninhaber dem Verbraucher oder Käufer mitzuteilen wünscht.	O
M278	Nettogewicht	Nettogewicht / Maßeinheit	Nettogewicht des Artikels.	O

M279	Bruttogewicht	Bruttogewicht / Maßeinheit	Bruttogewicht der Artikeleinheit, inklusive des gesamten Verpackungsmaterials, auch das der enthaltenen Verpackungseinheiten. (Auf Palettenebene ist auch das Gewicht der Palette selbst enthalten.)	M
M280	Abtropfgewicht	Abtropfgewicht / Maßeinheit	Gewicht des Artikels ohne Aufgussflüssigkeit.	O
M281	Nettofüllmenge	Nettofüllmenge / Maßeinheit	Inhalt des Artikels, wie auf der Verpackung anzugeben (gemäß der landesspezifischen Fassung der gesetzlichen Fertigpackungsverordnung), bei Multipacks der Nettoinhalt des gesamten Artikels. Bei Artikeln mit festem Wert ist der auf der Verpackung angegebene Wert zu nehmen, um variable Inhaltsangaben zu vermeiden, wie bei manchen Artikeln, die nach Volumen oder Gewicht verkauft werden, deren Inhalt je nach Charge leicht variieren kann. Im Falle eines mengenvariablen Artikels ist die Durchschnittsmenge anzugeben.	M = lowest level O = Non-Lowest level
M282	Nettofüllmenge: Beschreibung	Nettofüllmenge: Beschreibung/Sprache	Diese Angabe bezieht sich auf die Spezifizierung der Nettofüllmenge auf der Verpackung (z.B. "4 x 100g = 400 g")	O
M368	Hersteller	Hersteller: GLN	GLN des Artikelherstellers, der vom Datenverantwortlichen verschieden sein kann.	M
M369	Hersteller	Hersteller: Name	Name des Herstellers des Artikels.	CO



Wichtiger Hinweis!!!

Bitte beachten Sie die Hinweise in Kapitel 3.4.5 im Hinblick auf Angaben zu Mengen (z.B. Nettofüllmenge) im Unterschied zu Größenangaben.

4.1.6 Artikelbeschreibung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M253	Artikeltexte und -beschreibungen	Funktionsbezeichnung / Sprache	Funktionsbezeichnung, die den Gebrauch des Produktes oder den Nutzen für den Konsumenten beschreibt. Dient zur Erläuterung der Produktklassifizierung der GTIN. Zum Beispiel „Salatsauce“, "Bohrer", "Suppe", "Bier" etc.	M
M258	Artikeltexte und -beschreibungen	Zusätzliche Artikelbeschreibung / Sprache	Zusätzliche Artikelbeschreibung mit detaillierter Information zu den charakteristischen Eigenschaften, die das Produkt ausmachen.	O
M259	Artikeltexte und -beschreibungen	Artikelbezeichnung / Sprache	Eine verständliche und nutzbare Bezeichnung des Produkts unter Verwendung einer Kombination von Schlüsselementen wie Markenname, Submarke (falls vorhanden), Funktionsbezeichnung, Variante und Nettofüllmenge.	O

M260	Artikeltexte und -beschreibungen	Artikelkurzbezeichnung / Sprache	Artikelkurzbezeichnung, d.h. kurze, möglichst vollständige Produktbezeichnung des Artikels. Die Artikelkurzbezeichnung dient dazu, den Artikel mit seinen charakteristischen Merkmalen eindeutig zu bezeichnen.	M = lowest level O = Non-Lowest level
M261	Artikeltexte und -beschreibungen	Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung / Sprache	Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, die die Natur des Produktes eindeutig beschreibt.	O
M262	Artikeltexte und -beschreibungen	Label: Beschreibung / Sprache	Wörtliche Wiedergabe des Textes des Produktlabels in derselben Anordnung, in der er auf der Front der Produktverpackung erscheint.	O
M263	Artikeltexte und -beschreibungen	VarianteA	Freier Text um die Produktvariante zu spezifizieren. Varianten sind die unterscheidenden Eigenschaften, die Produkte mit der gleichen Marke und Größe unterscheiden, einschließlich bestimmter Aromen, Düfte, Geschmack oder sogar einer spezifische Größenbezeichnung.	O

4.1.7 Konsumenteninfo

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M362	Hinweise für den Konsumenten	Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten / Sprache	Aufbewahrungshinweise für den Endkunden, die in der Regel - jedoch nicht zwingend - auf der Verpackung oder in einem Begleitschreiben stehen. Sie empfehlen z.B. eine Lagerungstemperatur oder nennen andere Lagerungsanforderungen.	O
M363	Hinweise für den Konsumenten	Verwendungshinweise für den Konsumenten / Sprache	Verwendungshinweise für den Endkunden, die in der Regel - jedoch nicht zwingend - auf der Verpackung oder in einem Begleitschreiben stehen. Sie geben an, wie das Produkt zu gebrauchen ist, beziehen sich jedoch nicht auf Lagerung, Zubereitung von Lebensmitteln und Dosierung und Gebrauch von Medikamenten.	O
M364	Allgemeine Haftungsklausel	Allgemeine Haftungsklausel / Sprache	Zusätzliche Produktinformationen, die ausgewiesen werden sollten. Zum Beispiel: Batterien nicht dabei; APS Film - "APS Kamera nötig"; Tacker benötigt bestimmte Hefter.	O
M370	Kontaktinformation für Konsumenten	Kontaktname Inverkehrbringer	Kontaktname des Vertreibers des Artikels gemäß Verpackungstext. Er ist verantwortlich für Lizenzierung und gesetzliche Regulierung innerhalb des Zielmarktes. Es kann sich um den Hersteller, Importeur, einen Handelsvertreter oder Zwischenhändler handeln.	O
M371	Kontaktinformation für Konsumenten	Kontaktadresse Inverkehrbringer	Postanschrift des auf der Verpackung angegebenen Vertreibers.	O

M376	Kontaktinformation für Konsumenten	Kommunikationskanal: Verbindung	Kontaktdaten, z.B. eine Telefonnummer oder eMail-Adresse für die direkte Kontaktaufnahme, um Konsumenteninformationen zum Produkt zu erhalten (z.B. Servicehotline etc.). Die Kontaktinformationen müssen nicht mit dem Lebensmittelunternehmer (Vertreiber/Importeur) in Verbindung stehen.	O
M377	Kontaktinformation für Konsumenten	Kommunikationskanal: Code	Angabe der Art des Kommunikationskanals für die Kontaktaufnahme hinsichtlich Konsumenteninformationen zum Produkt (z.B. Telefon).	CM
M379	Verknüpfungsangaben zu externen Dateien	Datei: Code der Art	Code, der die Art der hier referenzierten Datei, bzw. der darin enthaltenen Information spezifiziert, z.B. Produktabbildung, Marketinginformation, Sicherheitsdatenblatt, Planogramm.	O
M378	Verknüpfungsangaben zu externen Dateien	Datei: URI (Uniform Resource Identifier)	Einfache Zeichenkette, die sich auf eine Internetquelle bezieht: URI (Uniform Resource Identifier). Diese können sich auf Dokumente, Quellen, Menschen usw. beziehen.	CM

4.2 Produktionshintergrund / Haltbarkeit und weitere Angaben

4.2.1 Produktionshintergrund

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M046	Zusatzangaben	Zuchtmethode: Code	Angabe der Produktionsmethode, d.h. die Art der Aufzucht, Anpflanzung oder Kultivierung dieser Frischwaren.	O
M099	Ursprungsland des Artikels	Ursprungsland des Artikels: Code	Code des Ursprungslandes, in dem der Artikel produziert oder gefertigt wird. Achtung: Der Begriff "Ursprungsland" ist zollrechtlich geregelt und ist auch so zu verwenden.	CM
M159	Ökologisches Produkt	Bio-Kontrollstelle	Codenummer der Kontrollstelle oder Kontrollbehörde, welche gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau das Unternehmen zertifiziert, welches den Artikel in Verkehr bringt.	CM
M161	Ökologisches Produkt	Bio-Qualitätskennzeichen	Code des Bio-Qualitätskennzeichens des Artikels.	CM
M160	Ökologisches Produkt	Ökologische Herkunft	Angabe, ob der Artikel aus konventionellem oder ökologischem Anbau stammt, oder ob er sich in Umstellung zwischen diesen befindet. Ein Artikel ökologischer Herkunft kommt aus einem Betrieb, der von einer Bio-Kontrollstelle auf Basis der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau als ökologischer Betrieb zertifiziert ist.	O

M162	Ökologisches Produkt	Herkunftsangabe gemäß EU-Öko-Verordnung	Code der Region der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt. Optionen: EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft, EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, Herkunftsland-Landwirtschaft. Wird hier Herkunftsland angegeben, ist dieses im Folgenden zu spezifizieren. (Im GDSN-Profil unter Angaben zur produktrelevanten Aktivität zusammen mit FARMING als Code der Art).	CO
M241	Chargenführung	Chargenführung	Gibt an, ob für den Basisartikel Chargennummerierung gesetzlich vorgeschrieben oder er ohne gesetzliche Vorschrift chargennummeriert ist, oder ob er gänzlich ohne Chargennummerierung ist. Eine Chargennummer ist ein durch den Hersteller zugewiesener Code, der zur Identifizierung der Charge dient. Sie unterscheidet sich von der Seriennummer, die ein vom Hersteller zugewiesener Code ist, um einen Artikel eindeutig zu identifizieren.	O

4.2.2 Haltbarkeit / Garantie

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M223	MHD auf Verpackung	MHD auf Verpackung: Art	Angabe, welche Frischedaten auf der Verpackung des Artikels aufgedruckt sind.	O
M275	Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]	Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]	Anzahl der Tage, die vom Hersteller bis zum Ablaufdatum garantiert werden. Basiert auf einem gemeinsam vereinbarten Ankunftsstermin an einem Punkt im Verteilungssystem des Käufers.	CM
M276	Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	Anzahl der Tage, die vom Hersteller bis zum Ablaufdatum garantiert werden, basierend auf dem Produktionsdatum.	CM

4.2.3 Mengenvariabler Artikel

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M236	Mengenvariabler Artikel	Mengenvariabler Artikel	Angabe, ob es sich bei dem Artikel um einen mengenvariablen Artikel handelt. Die Artikelzahl wird nach dem Prinzip der Kontinuität, und nicht nach dem der Diskretheit bestimmt. Die Menge kann Gewicht, Länge oder Volumen betragen.	M

4.3 Warengruppenspezifische Angaben

4.3.1 Alkoholische Produkte

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M100	Alkoholische Produkte	Alkoholische Produkte: Farbe	Angabe der Farbe des alkoholischen Getränkes.	CO
M102	Alkoholische Produkte	Alkoholische Produkte: Subregion	Geographische (Herkunfts-) Subregion des alkoholischen Getränks, z.B. das gesetzlich definierte Anbaugebiet der Trauben eines Weins.	CO
M103	Alkoholische Produkte	Geschmackscharakteristik / Sprache	Geschmackscharakteristik (Geruch, Farbe, Geschmack) des alkoholischen Getränks.	CO
M105	Alkoholische Produkte	Rebsortencode	Im alkoholischen Produkt enthaltene Rebsorte.	CO
M106	Alkoholische Produkte	Winzer	Winzer, d.h. der Oenologe, der beim Weinhersteller für Vorbereitung, Geschmack und Qualität des produzierten Weines verantwortlich ist.	CO
M107	Alkoholische Produkte	Zucker [g/l]	Angabe des Zuckergehaltes im Getränk pro Gramm pro Liter.	CO
M109	Alkoholische Produkte	Volumenprozent [%]	Alkoholanteil des Produktes (Artikelbasis) in Volumenprozenten.	O

4.3.2 Käse / Milch

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M138	Käse	Fett in Trockenmasse [%]	Fettanteil in Prozent in der Trockenmasse des Basisproduktes.	O
M141	Käse	Reifezeit Wert / Maßeinheit	Der Zeitraum für die Reifung des Käses. Während der Reifezeit ändert der Käse ständig das Aroma und die Konsistenz. Der Charakter eines Käses ist somit stark von der Reifezeit bestimmt. Je nach persönlicher Vorliebe bevorzugt der Endverbraucher entweder einen "jungen" oder einen "reifen" Käse.	O
M144	Milch	Fett im Milchanteil [%]	Fettanteil im Milchanteil des Artikels in Prozent.	O
M145	Milch	Konservierungsmethode Code	Code zur Angabe der Konservierungstechnik, die für den Artikel benutzt wird.	O

4.3.3 Eier / Obst & Gemüse

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M120	Eier	Gewichtsklasse für Eier	Gewichtsklasse bei frischen Eiern der Güteklasse A.	CM

M119	Eier	Gütekategorie für Eier	Gütekategorie frischer Eier.	CM
M149	Obst und Gemüse	Handelsklasse	Angabe der Handelsklasse für frisches Obst und Gemüse. Handelsklasseneinteilung nach Verordnungen der europäischen Gemeinschaft bzw. nach der deutschen Handelsklassenverordnung.	CM
M153	Obst und Gemüse	Sorte / Sprache	Angabe der Sorte des Erzeugnisses, dies kann ein geschützter Name (z.B. der Markenname) oder ein Alias für den botanischen Namen sein. Der botanische Name ist normalerweise erkennbar für den Konsumenten, z.B. Golden Delicious für diese Apfelsorte, Elsanta für Erdbeeren, Pink Lady für Cripp's Pink apples, Dazzling Gold für Uta-Birnen ('Madame Verte' x 'Bosc's Flaschenbirne') sowie verschiedene Melonensorten.	O

4.3.4 Fisch & Meeresfrüchte / Fleisch

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M125	Fische und Meeresfrüchte	Fangzone	FAO Haupt- und Subfangzone(n), d.h. die Haupt- und Subfischereiregionen (Binnengewässer und/oder Meere), in denen die Fische oder Meeresfrüchte gefangen wurden.	O
M126	Fische und Meeresfrüchte	Fangmethode	Die Fangmethode für die Fische oder Meeresfrüchte wie von der FAO, Fischerei- und Gewässerbewirtschaftungsdepartement der Lebensmittel und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, definiert.	O
M127	Fische und Meeresfrüchte	Produktionsmethode	Die Produktionsmethode für die Fische oder Meeresfrüchte wie von der FAO, Fischerei- und Gewässerbewirtschaftungsdepartement der Lebensmittel und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen definiert.	O
M128	Fische und Meeresfrüchte	Artenliste für die Fischereistatistik: Code	Der FAO 3 Alpha Code für die Art der Fische und Meeresfrüchte für die Fischereistatistik.	O
M129	Fische und Meeresfrüchte	Artenliste für die Fischereistatistik: Name	Der wissenschaftliche Name für die Fische und Meeresfrüchte für die Fischereistatistik, der mit dem Code aus der Artenliste korrespondiert.	O
M132	Fische und Meeresfrüchte	Lagerungszustand	Code, der angibt, ob das genannte Produkt vorher eingefroren war oder nicht.	O
M133	Herkunftsort	Herkunftsort / Sprache	Der Ort, aus dem ein Produkt stammt. Hiermit wird speziell die Möglichkeit gegeben, Orte wie Städte, Gebirge, Region etc. anzugeben, die nicht den ISO-Normen entsprechen.	O

M134	Fleisch	Geburtsort / Sprache	Ort, an dem die Tiere, von denen das Fleisch stammt, geboren wurden. Der Ort kann ein Land, eine Region (Land oder Meer), eine Stadt, etc. sein. Da ein Unternehmen mehrere Einrichtungen in mehreren Ländern haben kann, ist das Attribut wiederholbar, um die möglichen Orte abzubilden. Der tatsächliche Geburtsort eines bestimmten Tieres wäre transaktional.	O
M135	Fleisch	Aufzuchtort / Sprache	Ort, an dem die Tiere, von denen das Fleisch stammt, aufgezogen wurden - von der Geburt bis zur Schlachtung. Der Ort kann ein Land, eine Region (Land oder Meer), eine Stadt, etc. sein. Da ein Unternehmen mehrere Einrichtungen in mehreren Ländern haben kann, ist das Attribut wiederholbar, um die möglichen Orte abzubilden. Der tatsächliche Ort der Aufzucht eines bestimmten Tieres wären transaktional.	O
M136	Fleisch	Schlachtort / Sprache	Ort, an dem die Tiere, von denen das Fleisch stammt, geschlachtet und zum Verzehr oder für andere Zwecke verarbeitet wurden. Der Ort kann ein Land, eine Region (Land oder Meer), eine Stadt, etc. sein. Da ein Unternehmen mehrere Einrichtungen in mehreren Ländern haben kann, ist das Attribut wiederholbar, um die möglichen Orte abzubilden. Der tatsächliche Schlachtort eines bestimmten Tieres wäre transaktional.	O

4.4 Zusatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zusatzstoffe / Allergene

4.4.1 Basisangaben

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M034	Zusatzangaben	Ernährungshinweise: Ernährungsart	Angabe der Ernährungsweise, für die der Artikel passend ist.	O
M036	Zusatzangaben	Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	Angabe des Bundeslebensmittelschlüssels (BLS) zu diesem Artikel.	CM
M076	Zusatzangaben	Anzahl der Portionen pro Packung	Die Gesamtzahl an Portionen, die in der Packung enthalten ist.	O
M077	Zusatzangaben	Portionen pro Packung: von-bis / Sprache	Eine textuelle Beschreibung der Portionsangabe eines Artikels, wenn ein Bereich (von-bis-Angabe) beschrieben wird. Einige Artikel weisen eine Varianz oder einen Bereich in den enthaltenen Einheiten auf; folglich variieren auch die Portionsangaben. Dieses Attribut sollte nur bei von-bis-Angaben verwendet werden. Kann eine exakte Anzahl von Portionen pro Packung ausgewiesen werden, darf es nicht genutzt werden. Beispiel: Eine Tüte Frikadellen enthält 18 bis 20 Stück. Eine Portion ist mit 2 Stück definiert. Somit ergibt sich für die	O

			Portionsangabe ein Bereich von 9 - 10 Portionen.	
M092	Zusatzangaben	Sortimentsgruppe	Angabe, zu welcher Sortimentsgruppe dieses Lebensmittel im "Deutschen Lebensmittelbuch" gehört.	O

4.4.2 Zubereitung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M033	Zusatzangaben	Conveniencegrad [%]	Eine Angabe zum Grad der Bequemlichkeit der Zubereitung von Halbfertigprodukten. Der Conveniencegrad gibt den prozentualen Fertigstellungsgrad an. Er hilft dem Verbraucher einzuschätzen, wie viel Zubereitungsaufwand noch erforderlich ist.	O
M082	Zusatzangaben	Zubereitungsanweisungen / Sprache	Beschreibung, wie der Artikel verzehrfertig gemacht wird.	CM
M083	Zusatzangaben	Serviervorschlag / Sprache	Freitextfeld zur Angabe von Serviervorschlägen.	O
M088	Zusatzangaben	Zubereitungsart	Code, der die Art angibt, in der der Artikel verzehrfertig gemacht wird. Beispiel: Backen, Kochen.	CM

4.4.3 Nährwertangaben

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M052	Zusatzangaben	Energie [kcal]	Energiewert in Kilokalorien (kcal) bezogen auf die angegebene Bezugsgröße der Nährwertkennzeichnung.	O
M053	Zusatzangaben	Energie [kJ]	Energiewert in Kilojoule (kJ) bezogen auf die angegebene Bezugsgröße der Nährwertkennzeichnung.	O
M057	Zusatzangaben	Nährwertangaben: Bestandteil	Ein Code, der einen im Produkt enthaltenen Nährstoff oder Nährwertbestandteil identifiziert.	O
M059	Zusatzangaben	Nährwertangaben: Wert / Maßeinheit	Messwert des Nährstoffes oder Nährwertbestandteils bezogen auf die angegebene Bezugsgröße der Nährwertkennzeichnung.	CM
M067	Zusatzangaben	Vitamine / Mineralien: Code	Ein Code, der ein im Produkt enthaltenes Vitamin oder Mineral identifiziert.	O

M068	Zusatzangaben	Vitamine / Mineralien: Wert / Maßeinheit	Messwert des Vitamins oder Minerals bezogen auf die angegebene Bezugsgröße der Nährwertkennzeichnung.	CM
M072	Zusatzangaben	Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße / Maßeinheit	Angabe der Portionsgröße, auf die sich die Angabe pro Nährstoff bezieht. Beispiel: Pro 100 Gramm.	CM
M073	Zusatzangaben	Tagesdosis Referenzwert / Sprache	Freitextfeld, das den Referenzwert angibt, auf den sich die Angabe der Tagesdosis bezieht.	CM
M074	Zusatzangaben	Portionsgröße: Beschreibung / Sprache	Freitextfeld, das die Portionsgröße definiert, auf die sich die Angabe pro Nährstoff bezieht. Beispiel: Pro 1/3 Tasse (42 g).	CO
M075	Zusatzangaben	Portionsgröße: Wert / Maßeinheit	Angabe der Portionsgröße, auf die sich die Angabe pro Nährstoff bezieht. Beispiel: Pro 250 Gramm.	CO

4.4.4 Zutaten / Inhaltsstoffe

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M038	Zusatzangaben	Inhaltsstoff von Belang: Code	Weitere Zutat oder Inhaltsstoff, der aus regulativen oder rechtlichen Gründen von Interesse sein mag, für den jedoch weder eine ungefähre noch eine akkurate Menge angegeben werden muss.	O
M039	Zusatzangaben	Inhaltsstoff: Name / Sprache	Freitextfeld zur Angabe eines Inhaltsstoffes oder einer Zutatengruppe (gemäß den Regularien des jeweiligen Zielmarktes). Dies schließt auch enthaltene Zusatzstoffe ein (Farb-, Konservierungsstoffe, E-Nummern, usw.).	O
M040	Zusatzangaben	Inhaltsstoff: Reihenfolge	Zahl (01, 01.01, 02, 02.01, 02.02, 02.03, 03 ...), die die Reihenfolge der Inhaltsstoffe nach Prozentanteil des Inhaltes angibt: (erster Hauptinhaltsstoff = 01, erster Unterinhaltsstoff = 01.01, zweiter Unterinhaltsstoff = 01.02, zweiter Hauptinhaltsstoff = 02 usw.).	CM
M042	Zusatzangaben	Enthält Inhaltsstoff gentechnisch verändertes Protein oder DNA	Angabe, ob der Inhaltsstoff genetisch modifiziertes Protein oder DNA enthält.	CO
M043	Zusatzangaben	Inhaltsstoff: Prozentualer Anteil	Angabe des prozentualen Anteils des Inhaltsstoffs.	CO
M045	Zusatzangaben	Inhaltsstoff: Fischfangzone	Das Seegebiet, in dem die Fische oder Meeresfrüchte des Inhaltsstoffes dieses Artikels gefangen werden.	CO
M047	Zusatzangaben	Zutatenliste / Sprache	Auflistung der wesentlichen Zutaten des Produktes in einer langen Zeichenkette.	O
M081	Zusatzangaben	Inhaltsstoff: Herkunft TierartZu	Code, um die Herkunft des Rohmaterials zu bestimmen, das für die Produktion des Inhaltsstoffes des Produktes verwendet wurde, z.B. Ziegen für Ziegenmilch.	CM
M311	Verpackungskennzeichnung	Zutaten auf der Verpackung	Verpackung des Artikels enthält Informationen über die Zutaten oder Inhaltsstoffe oder nicht.	O

4.4.5 Zusatzstoffe

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M023	Zusatzangaben	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung	Im Produkt enthaltene deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung.	M
M024	Zusatzangaben	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung: Grad des Vorkommens	Code, der den Grad angibt, in dem der angegebene Zusatzstoff enthalten ist.	CM
M025	Zusatzangaben	E-Nummern	Im Produkt enthaltene sonstige Zusatzstoffe (E-Nummern).	O
M026	Zusatzangaben	E-Nummern: Grad des Vorkommens	Code, der den Grad angibt, in dem der angegebene Zusatzstoff enthalten ist.	CM
M027	Zusatzangaben	Klasse	Angabe der Klasse der im Produkt enthaltenen Zusatzstoffe (deklarationspflichtige und/oder E-Nummern).	O
M028	Zusatzangaben	Klasse: Grad des Vorkommens	Code, der den Grad angibt, in dem der angegebene Zusatzstoff enthalten ist.	CM

4.4.6 Allergene / Claims / Eigenschaften

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M029	Zusatzangaben	Allergene: Code	Code, der die Art des Allergens angibt.	M
M030	Zusatzangaben	Allergene: Grad des Vorkommens	Code, der die Art des Allergens angibt, und den Grad, in dem es im Artikel enthalten ist.	CM
M031	Zusatzangaben	Allergenhinweise / Sprache	Textbeschreibung, die angibt, ob im Artikel Allergene gemäß den örtlichen Regeln und Bestimmungen vorkommen oder nicht.	O
M035	Zusatzangaben	Health claim / Sprache	Freitextangabe von Health Claims (gesundheitliche Zusatznutzen) des Artikels gemäß Zielmarktbestimmungen.	O
M048	Zusatzangaben	Organismus Code	Code, der die Art des mikrobiologischen Organismus angibt.	O
M078	Zusatzangaben	Nährwertanspruch / Sprache	Freitext zur Angabe zusätzlicher Nährwertansprüche des Artikels.	O
M079	Zusatzangaben	Nährwertanspruch: Nährstoffcode	Die Art des Nährstoffes, Inhaltsstoffes, Vitamins oder Minerals, auf die sich der Nährstoffanspruch bezieht, z.B. Fett, Kupfer, Milch.	O
M080	Zusatzangaben	Nährwertanspruch: Code der Art	Ein Code, der den Grad oder die Art des Anspruchs für den angegebenen Nähr- oder Inhaltsstoff angibt, z.B. REDUCED, LESS.	CM
M084	Zusatzangaben	Feature Benefit / Sprache	Element für konsumentenorientiertes Marketing, um die Hauptfeatures oder Vorteile des Artikels zu beschreiben.	O
M094	Zusatzangaben	Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware / Sprache	Angabe der verpflichtenden Kennzeichnung an der Ware. In der Regel	O

			handelt es sich um gesundheitsbezogene Angaben aus dem Lebensmittelbereich.	
M097	Enthält Artikel gentechnisch verändertes Protein oder DNA	Enthält Artikel gentechnisch verändertes Protein oder DNA	Angabe, ob der Artikel genetisch modifiziertes Protein oder DNA enthält.	O
M313	Verpackungskennzeichnung	Ernährungs- und Allergiehinweise auf Verpackung	Codes, die die Ernährungs- oder Allergiehinweise auf der Verpackung des Artikels anzeigen.	O

4.5 Verpackung / Logistik / Bestellung / Pfandartikel

4.5.1 Verpackung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M249	DPG-Artikel	DPG-Artikel	Angabe, ob die Verpackung dieses Artikels der Pfandpflicht für Einweggetränkeverpackung unterliegt oder nicht.	O
M272	Maßangaben (inkl. Verpackung)	Maße: Höhe / Maßeinheit	Höhe des Artikels, wie sie gemäß den GDSN Abmessungsregeln zu messen ist, inklusive Verpackung. Ist die Artikeleinheit eine Ladungseinheit, auch inklusive Transportverpackung / Ladungsträger.	M
M273	Maßangaben (inkl. Verpackung)	Maße: Tiefe / Maßeinheit	Tiefe des Artikels, wie sie gemäß den GDSN Abmessungsregeln zu messen ist, inklusive Verpackung. Ist die Artikeleinheit eine Ladungseinheit, auch inklusive Transportverpackung / Ladungsträger.	M
M274	Maßangaben (inkl. Verpackung)	Maße: Breite / Maßeinheit	Breite des Artikels, wie sie gemäß den GDSN Abmessungsregeln zu messen ist, inklusive Verpackung. Ist die Artikeleinheit eine Ladungseinheit, auch inklusive Transportverpackung / Ladungsträger.	M
M284	Verpackungsinformation	Verpackungsmaterial: Code	Code, der das Verpackungsmaterial identifiziert, aus dem die Verpackung des Artikels besteht, z.B. Glas oder Plastik.	CO
M286	Verpackungsinformation	Verpackungsart	Code der Verpackungsart, der die Art des Behältnisses angibt, in dem der Artikel zum Zweck von Transport, Lagerung, Handhabung und Präsentation verpackt ist.	M

4.5.2 Saison / Bestellung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M467	Saison	Saisonartikel	Angabe, ob der Artikel nur zu bestimmten Zeiten oder Anlässen im Jahr angeboten wird oder nicht.	O

M283	Mindestbestellmenge	Mindestbestellmenge	Abgestimmte Menge des Artikels (pro GTIN), die durch den Handel mindestens bestellt werden muss, damit die Bestellung beim Lieferanten zur Auslieferung führt. Hierbei handelt es sich in der Regel um die Menge, welche aus Sicht des Lieferanten eine sinnvolle und bedarfsgerechte logistische Einheit darstellt.	CO
------	---------------------	---------------------	--	----

4.5.3 Handhabung

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M228	Handhabungsanweisungen	Handhabungsanweisungen: Code	Handhabungsanweisung für die Artikelbasis oder Verpackungseinheit, z.B. für Transport und Lagerung. Hier sollte z.B. auch angegeben werden, dass der Artikel hitzeempfindlich, zerbrechlich oder stapelbar ist, dass er vorsichtig behandelt werden muss, dass es sich um ein hängende Kleidungsstück handelt, dass er in trockener Umgebung zu lagern ist, oder dass er mehrere Hauptansichten für die Präsentation im Regal hat (Multiple Facings).	O

4.5.4 Pfandartikel

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M357	Pfandartikelinformationen	Ist der Pfandartikel Leergut	Angabe, ob es sich bei dem Pfandartikel um das Vollgut (Nein) oder das Leergut (Ja) handelt.	O
M358	Pfandartikelinformationen	GTIN des Pfandartikels	GTIN der Leergutverpackung, für die ein Pfandbetrag erhoben wird.	CM
M359	Pfandartikelinformationen	Pfandbetrag / Währung	Geldbetrag und Währung des Pfandes, der für diesen Leergut-Pfandartikel zu entrichten ist.	CM
M360	Pfandartikelinformationen	Füllvolumen/-raster / Maßeinheit	Füllmenge des Leergut-Pfandartikels. Bei Flaschen, Bechern, Fässern etc. handelt es sich hier um das Füllvolumen / -menge (in Liter, Milliliter, Gramm etc.). Bei Rahmen (leere Kästen, leere Steigen etc.) und Basissortimenten (Gebinde, z.B. Kasten mit leeren Flaschen) ist dagegen das Füllraster zu übermitteln. Es gibt an, wie viele Flaschen, Becher o.Ä. in den Rahmen passen bzw. im befüllten Kasten enthalten sind.	CM
M361	Pfandartikelinformationen	Anzahl enthaltene Pfandartikel	Anzahl des enthaltenen Leergut-Pfandartikels, der dem Vollgutartikel über die "GTIN des Pfandartikels" zugeordnet ist. Diese Angabe ist zusätzlich zur GTIN des Pfandartikels notwendig, weil Vollgutartikel existieren, die keine 1:1 Verknüpfung zu einem	CM

			Leergut haben (z.B. Sixpack Vollgut mit sechs Pfandflaschen Leergut = "6" enthaltende Pfandartikel).	
--	--	--	--	--

4.6 Gefahrgut / GHS / Gefahrstoff / Physikalische & chemische Eigenschaften

4.6.1 Gefahrgutangaben

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M187	Gefahrgutangaben	Gefahrgut	Angabe, ob der Artikel und/oder mindestens eine seiner Verpackungseinheiten – oder mindestens eine seiner Sortimentskomponenten – aufgrund seiner Eigenschaften nach den europäischen Gefahrgutvereinbarungen (ADR/RID) bzw. nach der entsprechenden nationalen Gefahrgutgesetzgebung für den Transport auf Straße und Schiene als Gefahrgut eingestuft ist und den sich daraus ergebenden Vorschriften unterliegt oder nicht.	M

4.6.2 GHS Angaben

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M212	GHS-Angaben	GHS	Angabe, ob der Artikel gemäß GHS Verordnung Nr. (EG) 1272/2008 und der entsprechenden nationalen Umsetzung eingestuft und gekennzeichnet ist oder nicht.	M
M215	GHS-Angaben	GHS Piktogramme	Codes der GHS Piktogramme, die für die Symbole für gesundheitliche, physische und umweltliche Gefahren stehen. Diese Symbole umfassen die harmonisierten Gefahrensymbole sowie weitere grafische Elemente zur Übermittlung von spezifischen Informationen. Beispiele für die Piktogramme und herunterladbare Dateien für GHS finden Sie auf der Website der UNO für GHS (http://www.unece.org/trans/danger/publi/ghs/pictograms.html).	CM

4.6.3 Physikalische & chemische Eigenschaften

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M222	pH-Wert	pH-Wert	Der genaue pH-Wert für den chemischen Inhaltsstoff (keine Bereichsangabe). Der pH-Wert ist ein Maß für den Säuregehalt einer wässrigen Lösung (0 = stark sauer, 14 = stark alkalisch, 7 = neutral).	O

4.7 Diverse

ID FMCG Community	DE Attribut Gruppe	DE Community Attributname	Community Hilfetext DE	Status Foodservice DE
M020	Angaben zur nächstniedrigeren Verpackungseinheit	Anzahl der nächstniedrigeren Artikeleinheit	Die Anzahl einer im Artikel (Verpackungseinheit) enthaltenen nächstniedrigeren Artikeleinheit (GTIN).	M
M180	AISE Sicherheits- und Gefahrenhinweise	AISE Sicherheits- und Gefahrenhinweise	Code, der das A.I.S.E. Safe Use Icon (Sicherheits- und Gefahrenhinweis) angibt, welches auf der Produktverpackung aufgebracht ist. A.I.S.E., der internationale Verband für Seifen, Wasch-, Reinigungs- und Pflegemittel, hat ein Set von Sicherheits- und Gefahrenhinweisen entwickelt, die Handhabungsanweisungen zu A.I.S.E. Produkten für den Verbraucher ständig weiter verbessern sollen. Diese Handhabungsanweisungen werden seit 2004 via Verpackungskennzeichnung und andere Medien kommuniziert. Über A.I.S.E. sind sie frei verfügbar für jede Firma, die Seife, Wasch-, Reinigungs- und Pflegemittelmittel auf dem EU-Markt anbietet, vorausgesetzt der Gebrauch dieser Symbole und Anweisungen entspricht den rechtlichen und technischen A.I.S.E. Richtlinien (vgl. http://www.aise.eu).	O
M183	Brenndauer	Brenndauer / Maßeinheit	Die durchschnittliche Brenndauer, die der Verbraucher für diesen Artikel erwarten kann. Beispielsweise kann bei Glühbirnen die durchschnittliche Brenndauer 1700 Stunden sein, bei einer Kerze 8 Stunden.	O

5 Verweis auf weitere Dokumentationen

- 5.1 Kompendium - FMCG_DIY_AGRO (immer neuestes/aktuelles Release beachten) <http://ws.1worldsync.com/downloads/ws-publishing-ws-approval-browserbasierte-losungen/>
- 5.2 Profiles Overview/Code lists – FMCG, DIY, AGRO, HEALTHCARE (immer neuestes/aktuelles Release beachten) <http://ws.1worldsync.com/downloads/ws-publishing-ws-approval-browserbasierte-losungen/>
- 5.3 GTIN Vergaberegeln [https://www.gs1-germany.de/service/datei-download/?tx_gs1base%5Baction%5D=initDownload&tx_gs1base%5Buid%5D=5951&tx_gs1base%5Bsource%5D=fal&tx_gs1base%5Bfilename%5D=globale artikelnummer gtin in der anwendung.pdf](https://www.gs1-germany.de/service/datei-download/?tx_gs1base%5Baction%5D=initDownload&tx_gs1base%5Buid%5D=5951&tx_gs1base%5Bsource%5D=fal&tx_gs1base%5Bfilename%5D=globale+artikelnummer+gtin+in+der+anwendung.pdf)
- 5.4 GDSN-Umsetzungsleitfaden zur technischen Anwendung im Rahmen der Lebensmittelinformations-Verordnung <https://www.gs1-germany.de/gs1-standards/umsetzung/fachpublikationen/detailansicht/gdsn-umsetzungsleitfaden-zur-technischen-anwendung-im-rahmen-der-lmiv/artikelnummer/4000001025282/>
- 5.5 GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen <https://www.gs1-germany.de/gs1-standards/umsetzung/fachpublikationen/detailansicht/gdsn-abmessungsregeln-fuer-verpackungen/artikelnummer/4000001026791/>
- 5.6 DQ-Validierungsregeln für FMCG <https://www.gs1-germany.de/gs1-standards/umsetzung/fachpublikationen/detailansicht/datenqualitaet-im-deutschen-gdsn-zielmarkt-sichern/>
- 5.7 Glossar <https://innovation.gs1-germany.de/post/attachment/file/1708>

Impressum

Herausgeber:
GS1 Germany GmbH

Geschäftsführer:
Thomas Fell

Text:
David Hintzen, Matthias Bug

GS1 Germany GmbH
Maarweg 133, D-50825 Köln

Postfach 30 02 51
D-50772 Köln

Tel: +49 (0)221 94714-0
Fax: +49 (0)221 94714-990

E-Mail: info@gs1-germany.de
Homepage: www.gs1-germany.de

© 2018 GS1 Germany GmbH, Köln

GS1 Germany GmbH

Maarweg 133

50825 Köln

T +49 221 94714-0

F +49 221 94714-990

E info@gs1-germany.de

www.gs1-germany.de

