

 Allererste Sahne	Kaffeesahne 10 % Fett Portionspackungen <i>Coffee cream 10 % fat</i> <i>portion packs</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 1 von 3
		Specification finished product SP4 F24	Nr.: FS 23 – 00 Ausgabe vom 28.07.2016 issue from

Herstellmerkmale / Processing: <ul style="list-style-type: none"> homogenisiert / <i>homogenised</i> wärmebehandelt / <i>heat-treated</i> IKZ: BE M 322 A EG	Verpackung / Packaging: Portionspackungen Kunststoff Plastic portion packs	Name und Anschrift des Händlers/ Name and address of the trader: TURM-Sahne GmbH Westerender Weg 24a 26125 Oldenburg GERMANY ☎ (04 41) 93 29 8-0 www.turm-sahne.de
---	---	---

Zusammensetzung / Composition: gesetzliche Kennzeichnung / Legal mark Kaffeesahne 10 % Fett, wärmebehandelt <i>Coffee cream 10 % fat, heat treated</i>	Verwendungsbereich / Range of use: Zum Verfeinern von Kaffee, Tee und Speisen <i>To refine coffee, tea and dishes</i> Verwendung zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr; <i>intended use for direct human consumption</i>
---	---

0. Durchschnittl. Nährwertangaben gemäß LMIV / Average nutritional value according LMIV (EU-VO 1169/2011)

	Einheit	in 100 g	in 100 ml
Energie/ Brennwert / <i>Energy</i>	kJ	495	506
Fett / <i>Fat</i>	g	10,0	10,2
davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i>	g	7,1	7,3
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrate</i>	g	4,1	4,2
davon Zucker / <i>of which sugar</i>	g	4,1	4,2
Eiweiß / <i>Protein</i> (Faktor: N x 6,25)	g	3,1	3,2
Salz/ <i>Salt</i>	g	0,10	0,10

I. Chemisch-physikalische Eigenschaften / Chemical-physical properties

Kriterien <i>Criteria</i>	Einheit <i>Unit</i>	Werte / Results		Referenzmethode <i>Reference method of analysis</i>
		Sollwert/ <i>Set-value</i>	Min. - Max.	
Fett/ <i>fat</i>	g / 100g	10	min. 10,0	DIN EN ISO 1211
pH-Wert / <i>pH-value</i>		6,6	6,5 – 6,8	VDLUFA C 8.2

II. Sensorische Eigenschaften / Sensory properties

Geruch / <i>Aroma</i>	arttypisch, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, without unusual aroma</i>
Geschmack / <i>Flavour</i>	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, without unusual flavour</i>
Aussehen / <i>Appearance</i>	weiß-creme-farbend, homogen / <i>cream-coloured; homogenous</i>
Konsistenz / <i>Consistency</i>	flüssig / <i>liquid</i>

Erstellt / <i>Made:</i>  Lübbers Datum: 28.7.2016	Geprüft / <i>Checked:</i>  Vertrieb Datum: 02.08.2016	Freigabe / <i>Release:</i>  Qualitätswesen/ <i>Quality assurance</i> Datum: 10.8.2016
---	---	---

 <i>Allererste Sabne</i>	Kaffeesahne 10 % Fett Portionspackungen <i>Coffee cream 10 % fat</i> <i>portion packs</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 2 von 3 Nr.: FS 23 – 00
		Specification finished product SP4 F24	Ausgabe vom 28.07.2016 issue from

III. Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological properties

Kriterien / Criteria	Zielwert/ Target value	Grenzwerte Limit value	Bestimmungsmethode Method of analysis
Gesamtkeimzahl ^{aerob} <i>Total count</i>	< 10 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	< 100 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	DIN EN ISO 4833:2003 Sterilitätstest (15d bei 30°C) => PC-Agar; 72h; 30°C <i>Sterility-test</i>

IV. Zutaten / Ingredients gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung /
According to current German and European legislation

Milch / *milk*;

Ein Zutatenverzeichnis ist laut deutschem und EU-Kennzeichnungsrecht nicht erforderlich.

According to German and European legislation the declaration of ingredients is not required for this product.

V. Sonstiges / Other

1. Verpackung, Maße und Gewichte / Packaging, weights

Verpackung / *Packaging*: Tiefziehfolie aus PS mit Aluminiumsiegelfolie
Thermoforming film made of polystyrol with alu-seal-foil

Nennfüllmenge / *Net weight*: PP: 10 g (9,8 ml); Riegel: 100 g = 10 x 10 g

Verkaufseinheit / *Sales unit*: siehe Sortimentsliste / *see product list*

2. Haltbarkeit / Storability

Mindesthaltbarkeit / *Storability*: 8 Monate/ *months*

Restlaufzeit / *Shelf life on delivery*: auftragsbezogene Produktion*/ *order related production**

* Für eine auftragsbezogene Produktion ist eine Mindestmenge erforderlich. Die Restlaufzeit wird individuell abgestimmt.

* *For order related production a minimum quantity is required. The shelf life on delivery will be defined individually.*

3. Kennzeichnung / Etikettierung / Marking / Label

Mindesthaltbarkeitsdatum / *Sell by date*: Tag.Monat.Jahr (auf Portionspackung, Tray oder Karton)
day.month.year (on: portion pack, tray or carton)

Loskennzeichnung / *Lot-code*: auf Tray, Karton
on tray, carton

4. Lager- und Transportbedingungen / Aspects of storage and transport

- **Temperatur: 4-25°C**; frostfrei; lichtgeschützt / **Temperature: 4-25°C**; frost-free; protect against light
- Verschlüsse vor mechanischer Einwirkung schützen / *Protect the caps against mechanical influence*
- Paletten beim Transport nicht stapeln / *Do no stack the pallets during the transport*
- Transport und Lagerung in sauberer und trockener Umgebung / *Transport and storage in a dry and clean place*

5. Lebensmittelrechtliche Aspekte / Aspects of food-laws

Die Ware entspricht den **jeweils gültigen** Rechtsvorschriften der Europäischen Union und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland.

The product fulfills the valid regulations of the European Union and the definitive special-regulations for the special product area of the Federal Republic of Germany.

6. Allgemein / General

Im Rahmen des technischen Fortschritts unterliegt die Produktspezifikation einer Weiterentwicklung. Bei Anfragen oder Bestellungen bitte Spezifikationsnummer und Ausgabe angeben.

The product specification is subjected to development because of the technical progress. Please declare the specification number and the edition in case of orders and inquiries.

Abkürzungen / *abbreviation*: n.n.: nicht nachweisbar / *not provable*, n.z.: nicht zutreffend / *not applicable*
IKZ: Identitätskennzeichen/ *approval number of the processing establishment*

Charge/lot = bezogen auf den Herstellungsprozess
based on production process

 <i>Allererste Sahne</i>	Kaffeesahne 10 % Fett Portionspackungen <i>Coffee cream 10 % fat</i> <i>portion packs</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 3 von 3
		Specification finished product SP4 F24	Nr.: FS 23 – 00 Ausgabe vom 28.07.2016 issue from

VI. Gentechnik, Allergene / Genetic engineering, allergens

1. GVO (Gentechnisch Veränderte Organismen) / GMO (Genetically modified organism)

Deklaration nach gültiger EU-Gesetzgebung: erforderlich/ yes **nicht** erforderlich/ no

2. Zutaten / Stoffe, die allergische oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können./

Ingredients or substances, which may cause allergies or intolerances

Gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung (ab Dez. 2014: VO (EU) Nr. 1169/2011 Art. 21/Anh. III)
According to current German and European legislation (Dec. 2014: Regulation (EU) No 1169/2011 Article 21/Annex III)

	enthalten contains	Spuren- Deklaration/ <i>warning notes</i> for traces	Inhaltsstoff/ Erläuterungen <i>substances-</i> <i>explanation</i>
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Crustaceans and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Eggs and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Peanuts and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Soybeans and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Milk and their products (incl. Lactose)</i>	ja/ yes	--	Kuhmilch
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Shell fruits and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Celery and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mustard and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Sesame seed and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg bzw. 10 mg/l <i>Sulphur dioxide / sulphite > 10 mg/kg or 10 mg/l</i>	nein/ no	nein/ no	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Lupines and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mollusca and their products</i>	nein/ no	nein/ no	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten.
Trotz umfangreicher Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in den Herstellungsbetrieben keine Kreuzkontamination über die mit „in Spuren möglich“ angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.
The information is correct to the best of our knowledge and belief, based on the current information provided by our suppliers.
Despite extensive measures to avoid cross-contamination, we can not guarantee absolute assume that no cross-contamination with our suppliers or in the manufacturing establishments can take place on the "possible traces of" specified with allergens out.

Bemerkungen/ Remarks: ----

Erstellt von / Verwaltung:	Qualitätswesen	Verteiler:	Vertrieb	Formular SP4 F24 vom:	22.04.2016
P:V_SPEZINFS_23-00 Co KS 10% PP BE M 322 A EG 2016 07 28.doc					