

 <i>Allererste Sahne</i>	<b>Kondensmilch 7,5 % Fett</b> <b>Kartonverpackung 340 g</b>  <i>Condensed milk, 7,5 % fat</i> <i>Cartonboard 340g</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 1 von 3
		Specification finished product SP4 F24	<b>Nr.: FS 47 – 07</b>

<b>Herstellmerkmale / Processing:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>eingedicht / evaporated</li> <li>homogenisiert / homogenised</li> <li>wärmebehandelt / heat-treated</li> </ul>	<b>Verpackung / Packaging:</b>  Kartonverpackung / Weichpackung  <i>cartonboard</i>	<b>Name und Anschrift des Händlers/          Name and address of the trader:</b>  TURM-Sahne GmbH Westerender Weg 24a <b>26125 Oldenburg GERMANY</b> ☎ (04 41) 93 29 8-0    www.turm-sahne.de
<b>IKZ: DE NI 010 EG</b>		

<b>Zusammensetzung / Composition:</b> <b>gesetzliche Kennzeichnung / Legal mark</b> Kondensmilch 7,5 % Fett, 17,5 % fettfreie Milchtrockenmasse, wärmebehandelt  <i>Condensed milk 7,5 % fat, 17,5 % milk solids non fat,</i> <i>heat-treated</i>	<b>Verwendungsbereich / Range of use:</b> 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>
---	---

<b>0. Durchschnittl. Nährwertangaben</b> gemäß LMIV / <b>Average nutritional value</b> according LMIV (EU-VO 1169/2011)			
	Einheit	in 100 g	
Energie/ Brennwert / Energy	kJ	551	
		kcal	132
Fett / Fat	g	7,5	
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	5,2	
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	10,0	
davon Zucker / of which sugar	g	10,0	
Eiweiß / Protein <small>(Faktor: N x 6,25)</small>	g	6,1	
Salz/ Salt	g	0,30	

<b>I. Chemisch-physikalische Eigenschaften / Chemical-physical properties</b>				
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/ fat	g / 100g	7,5	min. 7,5	DIN EN ISO 1737
Fettfreie Trockenmasse / <i>milk solids non fat</i>	g / 100g	17,5	min. 17,5	Berechnet / <i>calculated</i>
Trockenmasse / <i>solids</i>	g / 100g	25	min. 25,0	ISO 6731
pH-Wert / <i>pH-value</i>		6,30	6,10 – 6,60	VDLUFA C 8.2

<b>II. Sensorische Eigenschaften / Sensory properties</b>	
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 / Made:  Name Datum: 09.06.2016	Geprüft / Checked:  Vertrieb Datum: 13.06.2016	Freigabe / Release:  Qualitätswesen/ Quality assurance Datum: 20.06.2016
--	--	--

 <i>Allererste Sabine</i>	<b>Kondensmilch 7,5 % Fett</b> <b>Kartonverpackung 340 g</b>  <i>Condensed milk, 7,5 % fat</i> <i>Cartonboard 340g</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 2 von 3
		Specification finished product SP4 F24	<b>Nr.: FS 47 – 07</b>  Ausgabe vom 09.06.2016 issue from

<b>III. Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological properties</b>			
Kriterien / <i>Criteria</i>	Zielwert/ <i>Target value</i>	Grenzwerte <i>Limit value</i>	Bestimmungsmethode <i>Method of analysis</i>
Gesamtkeimzahl <sup>aerob</sup> <i>Total count</i>	< 10 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	< 100 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	DIN EN ISO 4833 Sterilitätstest (15d bei 30°C) => PC-Agar; 72h; 30°C <i>Sterility-test</i>
<b>IV. Zutaten / Ingredients</b> gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung / <i>According to current German and European legislation</i>			
<b>Milch</b> ; Stabilisatoren: Carrageen (E407), Natriumphosphate (E339) <i>Milk</i> ; stabilisers: carrageenan (E407), sodium phosphates (E339)			
<b>V. Sonstiges / Other</b>			
<u>1. Verpackung, Maße und Gewichte / Packaging, weights</u>			
Verpackung / <i>Packaging</i> :		Kartonverpackung cartonboard packaging	
Nennfüllmenge / <i>Net weight</i> :		<b>340 g (= 319 ml)</b>	
Verkaufseinheit / <i>Sales unit</i> :		siehe Sortimentsliste / <i>see product list</i>	
<u>2. Haltbarkeit / Storability</u>			
<b>Mindesthaltbarkeit / <i>Storability</i>:</b>		<b>8 Monate/ months</b>	
<b>Restlaufzeit / <i>Shelf life on delivery</i>:</b>		auftragsbezogene Produktion* / <i>order related production*</i>	
* Für eine auftragsbezogene Produktion ist eine Mindestmenge erforderlich. Die Restlaufzeit wird individuell abgestimmt. * <i>For order related production a minimum quantity is required. The shelf life on delivery will be defined individually.</i>			
<u>3. Kennzeichnung / Etikettierung / Marking / Label</u>			
Mindesthaltbarkeitsdatum / <i>Sell by date</i> :		Tag.Monat.Jahr / <i>day.month.year (dd.mm.yy)</i>	
Loskennzeichnung / <i>Lot-code</i> :		(Maschinennr./Stunde/Minute) / <i>lot-marking (machine nr./hour/minute)</i>	
<u>4. Lager- und Transportbedingungen / Aspects of storage and transport</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Temperatur: 4-25°C</b>; frostfrei; lichtgeschützt / <b>Temperature: 4-25°C</b>; frost-free; protect against light</li> <li>• Verschlüsse vor mechanischer Einwirkung schützen / <i>Protect the caps against mechanical influence</i></li> <li>• Paletten beim Transport nicht stapeln / <i>Do no stack the pallets during the transport</i></li> <li>• Transport und Lagerung in sauberer und trockener Umgebung / <i>Transport and storage in a dry and clean place</i></li> </ul>			
<u>5. Lebensmittelrechtliche Aspekte / Aspects of food-laws</u>			
Die Ware entspricht den <b>jeweils gültigen</b> Rechtsvorschriften der Europäischen Union und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland. <i>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.</i>			
<u>6. Allgemein / General</u>			
Im Rahmen des technischen Fortschritts unterliegt die Produktspezifikation einer Weiterentwicklung. Bei Anfragen oder Bestellungen bitte Spezifikationsnummer und Ausgabe angeben. <i>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.</i>			
Abkürzungen / <i>abbreviation</i> : n.n.: nicht nachweisbar / <i>not provable</i> , n.z.: nicht zutreffend / <i>not applicable</i>		Charge/lot = bezogen auf den Herstellungsprozess based on production process	
IKZ: Identitätskennzeichen/ <i>approval number of the processing establishment</i>			

 <i>Allererste Sabine</i>	<b>Kondensmilch 7,5 % Fett</b> <b>Kartonverpackung 340 g</b>  <i>Condensed milk, 7,5 % fat</i> <i>Cartonboard 340g</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 3 von 3 <b>Nr.: FS 47 – 07</b>
		Specification finished product SP4 F24	Ausgabe vom 09.06.2016 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 (Dez. 2014: Regulation (EU) No 1169/2011 Article 21/Annex III)*

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

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: ----