



Fertigprodukt-Spezifikation Rehburg, Weißenfels, Eggenfelden

Ausgabe: 9
Datum: 26.01.2012
Prozess: TP Verkauf
Seite: Seite 1 von 2
Ablage PC: 11ZFsp106

106. Fertigprodukt - Spezifikation Kaffeesahne 10 % Portionen

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber oHG
Landshuter Straße 105
84307 Eggenfelden



1. Artikelbezeichnung:

- Kaffeesahne 10 % Fett ultrahocherhitzt, 7,5 g, 10 g, 15 g Becher, MO-Warennummer: 0401 5011 9400

2. Verwendungszweck:

- für die menschliche Ernährung

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

- Fett: mind. 10 %
- pH-Wert: 6,55 - 6,70

Nährwertangaben: 100 g Kaffeesahne enthalten durchschnittlich:

- Brennwert: 491 kJ / 118 kcal
- Eiweiß: 3,1 g
- Kohlenhydrate: 4,0 g
- Fett: 10 g

4. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl: < 10 KbE / 0,1 ml
- ATP-Messung: < 100 RLU

5. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: vollmundig, rein, abgerundet
- Geruch: rein, gut
- Aussehen: typisch, milchig, gelblich
- Konsistenz: flüssig

6. Abpackung:

- Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe

7. MHD/Lager- und Transportbedingungen:

- bei Anlieferung: 12 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

8. Gewicht:

- Füllgewichte: 7,5 g, 10 g, 15 g

9. Gesetzliche Grundlage:

- Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) 852/2004 und (EG) 853/2004 vom 29.04.2004, der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007 und der Milcherzeugnis-Verordnung vom 15.07.1970 in der jeweils gültigen Fassung.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen rechtlichen Anforderungen, insbesondere den jeweiligen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie weiteren Regelwerken.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 26.01.2012	Datum: 26.01.2012	Datum: 26.01.2012	Ersetzt Ausgabe: 8
Erstellt: K. Engel	Geprüft: W. Meyer	Genehmigt: Dr. T. Winkelmann	vom: 14.10.2009

10. Lebensmittelsicherheit:

Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

11. GVO – Kennzeichnung:

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

12. Allergieauslösende Zutaten (gemäß LMKV vom 15.12.1999 & RL 2006/142/EG vom 22.12.2006 in der jeweils gültigen Fassung):

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse	ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
andere Nüsse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite als SO2 angegeben	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

13. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der ZZuV vom 29.01.1998 in der jeweils gültigen Fassung:

- keine