

Q 2 014 1  
Freigabe: IB 18.12.25

# Produktspezifikation Selektion des Jahres Südamerika



<b>Produktname</b>	500g VP SDJ Südamerika 12x60
<b>Materialnummer / EAN -Nummer</b>	10001157 / EAN St. 4008167002161
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Röstkaffee gemahlen
<b>Lieferant</b>	Alois Dallmayr Kaffee oHG Dienersstr. 14-15 • 80331 München • Deutschland Tel.: +49-89-2135-0
<b>Verpackungseinheit</b>	Hartvakuumpackung à 500g
<b>Zutatenverzeichnis</b> VO (EU) Nr. 1169/2011	Gemäß Artikel 19 (1) e) bei Lebensmitteln, die aus einer einzigen Zutat bestehen nicht notwendig
<b>Zutaten</b>	100 % Röstkaffee
<b>Allergene</b> VO (EU) Nr. 1169/2011	Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten
<b>Mindesthaltbarkeit (ungeöffnet)</b>	24 Monate bei sachgerechter Lagerung
<b>Restlaufzeit (ungeöffnet)</b>	12 Monate bei sachgerechter Lagerung
<b>Lagerung (geöffnet)</b>	Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen lagern
<b>Transport und Distribution</b>	Transport in lebensmitteltauglichen Fahrzeugen
<b>Ursprungsländer</b>	Ursprungsländer der Rohkaffees können erntebedingt innerhalb der Nicht-EU abweichen. Zusammensetzung der Rohkaffeeerzeugnisse gemäß Mischliste.
<b>Zubereitung</b>	Aus dem gemahlene Röstkaffee das Getränk durch Aufbrühen mit nicht mehr kochendem Wasser per Handaufguss oder in handelsüblichen Kaffeemaschinen oder -automaten verzehrfertig zubereiten.
<b>Nährwerte</b> VO (EU) Nr. 1169/2011	Gemäß Artikel 16 (3) in Verbindung mit Anhang V Nr. 7 bei Röstkaffee nicht kennzeichnungspflichtig
<b>Aussehen/Textur/Farbe</b>	Gemahlene Pulver/ braun
<b>Geruch/Geschmack</b>	Arttypisch nach Kaffee, Röstnote
<b>Mahlgrad</b>	Fein
<b>Koffeingehalt</b>	1,0 – 1,6 %
<b>Restfeuchte</b> KaffeeV 2001	< 5,0 %
<b>Ochratoxin A</b> VO (EU) Nr. 915/2023	< 3,0 µg/kg
<b>Gentechnik – GVO</b> VO (EG) Nr. 1829/2003 & 1830/2003	Im Sinne der Verordnungen ist der Artikel nicht kennzeichnungspflichtig.
<b>Zusatzstoffe</b> VO (EG) Nr. 1333/2008	Verwendung des durch den Röstkaffee entwickelten Schutzgases (CO <sub>2</sub> )
<b>Abpackbedingungen</b>	Überwachung durch QM-System, HACCP-Konzept
<b>Rechtliche Anforderungen</b>	Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung und Herstellung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig.

**Stand:** 18.12.2025

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.