

Q 04.03.02	<b>Produktspezifikation</b> <b>Crema d'Oro Organic B 750g</b>	 <b>Dallmayr</b>
------------	--	---

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Röstkaffee in ganzen Bohnen
<b>Artikeldaten</b>	Art. Nr. 348 750 000 EAN St. 4008167734802
<b>Lieferant</b>	Alois Dallmayr Kaffee oHG Dienerstr. 14-15 ▪ 80331 München ▪ Deutschland Tel.: +49-89-2135-0
<b>Verpackungseinheit</b>	Ventilbeutel à 750 g
<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 % BIO - Röstkaffee
<b>Allergene</b>	Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten
<b>Mindesthaltbarkeit</b> (ungeöffnet)	18 Monate bei sachgerechter Lagerung
<b>Restlaufzeit</b> (ungeöffnet)	9 Monate bei sachgerechter Lagerung
<b>Lagerung</b> (geöffnet)	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>	Die Bohnenware mahlen und 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>	Ganze Bohnen, braun
<b>Geruch/Geschmack</b>	Arttypisch nach Kaffee, Röstnote
<b>Koffeingehalt</b>	1,2 – 2,2 %
<b>Restfeuchte</b>	< 5,0 %
<b>Ochratoxin A</b>	< 3,0 µg/kg
<b>Acrylamid</b>	< 400 µg/kg (Richtwert)
<b>Gentechnik – GVO</b> VO (EG) Nr. 1829/2003 & 1830/2003	Im Sinne der Verordnungen ist der Artikel nicht kennzeichnungspflichtig.
<b>Konservierung</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt (N <sub>2</sub> )
<b>Produktkonformität</b> VO (EG) Nr. 848/2018	Bescheinigung auf Basis von Artikel 35 (1) der VO. Codenummer: DE-ÖKO-001 FLO ID: 21375
<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:** 06.12.2024

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.