

Produktspezifikation

Produktname	SQD Topping CW 07	
Artikelnummer	VM-85308-04V	233341
Aktiv seit	26.05.2015	
Hersteller	FrieslandCampina Kievit GmbH, Lippstadt	
EU-Nummer	DE-NW 105-EG	
Herkunftsland	Deutschland	
Produktbeschreibung	Kaffeeweißer	
Dosierempfehlung	3,5 g - 3,7 g/ 180 ml	
Zutaten	Magermilchpulver, Glukosesirup, ganz gehärtetes Pflanzenfett (Cocos), Stabilisator (E340), Milcheiweiß, Trennmittel (E341), Emulgatoren (E471, E 472c), Farbstoff (E160a)	
Anwendungshinweise	Zum Weißen von Kaffee und Tee, Automatengeeignet	

Nährwerte		in 100 g Produkt	
		Wert	Einheit
Brennwert	kJ	2.000	kJ
Brennwert	kcal	480	kcal
Fett	gesamt	22	g
Fett	davon gesättigte Fettsäuren	21	g
Kohlenhydrate	verdaulich	55	g
Kohlenhydrate	davon Zucker	30	g
Ballaststoffe	gesamt	0,0	g
Protein	-	16	g
Salz (Na x 2,5)	-	1,3	g
Natrium	-	0,5	g
Fett	Cholesterin	0,3	mg
Transfettsäuren	-	0,2	g

Die Nährwertangaben wurden auf Basis der Rohstoffinformationen berechnet und unterliegen natürlichen, rohstoffbedingten Schwankungen

Sensorische Parameter	
Farbe	gelbliches Pulver
Geruch	leicht milchig
Geschmack	leicht fettig, leicht milchig
Konsistenz/Textur	Pulver

Produktspezifikation

Chemische Parameter				
	Methode	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt	§64 modifiziert L 02.06-2(EG)		3,50	%
Fettgehalt (absolut)	§64 modifiziert L 02.06-4(EG)	20,50	22,00	%
Asche	§64 modifiziert L 01.00-77	4,90	5,80	%
Eiweißgehalt (absolut)	§64 modifiziert L 01.00-10/2	14,00	17,00	%

Physikalische Parameter				
	Methode	Minimum	Maximum	Einheit
Schüttgewicht, lose	VDLUFA C 26.4	500,00	600,00	g/l

Mikrobiologische Parameter				
	Methode		Maximum	Einheit
Gesamtkeimzahl	§64 modifiziert L 00.00-88		10.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	§64 modifiziert L 00.00-133/2		10	cfu/g
Hefen	§64 modifiziert L 01.00-37		100	cfu/g
Schimmel	§64 modifiziert L 01.00-37		100	cfu/g
Salmonella /100g	§64 modifiziert L 00.00-66		Neg.	cfu/100g
E. coli	VDLUFA M 7.2.2.4		Neg.	cfu/g

Allergene und Intoleranzen - als Zutat	enthalten	Kommentar
Eier und -erzeugnisse	-	
Erdnüsse und -erzeugnisse	-	
Fisch und -erzeugnisse	-	
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	-	
Krebstiere und -erzeugnisse	-	
Lupine und -erzeugnisse	-	
Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose	+	
Nüsse und -erzeugnisse	-	
Sellerie und -erzeugnisse	-	
Senf und -erzeugnisse	-	
Sesamsamen und -erzeugnisse	-	
Soja und -erzeugnisse	-	
Sulfite (Konzentration >= 10 mg/kg)	-	
Weichtiere und -erzeugnisse	-	

Produktspezifikation

Kreuzkontamination:	kann enthalten	Kommentar
Eier und -erzeugnisse	-	
Erdnüsse und -erzeugnisse	-	
Fisch und -erzeugnisse	-	
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	-	
Krebstiere und -erzeugnisse	-	
Lupine und -erzeugnisse	-	
Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose	+	
Nüsse und -erzeugnisse	-	
Sellerie und -erzeugnisse	-	
Senf und -erzeugnisse	-	
Sesamsamen und -erzeugnisse	-	
Soja und -erzeugnisse	-	
Sulfite (Konzentration ≥ 10 mg/kg)	-	
Weichtiere und -erzeugnisse	-	

Mindesthaltbarkeitsdauer		
MHD	450	Tage nach Herstellung

Transport und Lagerbedingungen	
25 °C Temperatur und 65 % rel. Feuchte	sollten nicht überschritten werden

Verpackungsart	Menge	Einheit
Beutel	1,0	kg
Gesamtpalettengewicht (Netto)	500,0	kg
Anzahl pro Karton	10	Beutel
Anzahl pro Palette	50	Karton

Lebensmittelrechtliche Anforderungen	Das Produkt und die Verpackung entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen.
Kontaminanten/ Rückstände	Die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) herausgegebenen Empfehlungen für Schadstoffe in Lebensmitteln werden mindestens eingehalten. Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen (insbesondere: Schadstoffhöchstmengen VO, Rückstandshöchstmengen VO, Mykotoxinhöchstmengen VO) beziehungsweise die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt. Außerdem werden für Lebensmittel tierischer Herkunft die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 470/2009 eingehalten.
ionisierende Bestrahlung	Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Produktspezifikation

GVO-Erklärung	Für das von uns gelieferte Produkt, erklären wir, dass das Produkt, kein gentechnisch modifiziertes Lebensmittel ist und/oder keine aus gentechnisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromastoffe enthält gemäß der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Dementsprechend ist nach der oben genannten Gesetzgebung eine Kennzeichnung für unser Produkt nicht erforderlich. Nie ausschließbare Kontaminationen unterhalb des Schwellenwertes der VO 1830/2003 sind nicht beabsichtigt.
Chargennummer und Rückverfolgbarkeit	<p>Durch das Warenwirtschaftssystem wird für jede Palette ein Etikett mit einer automatischen Chargennummer (durch System vergeben) generiert: In der Regel 6-stellig.</p> <p>Während des Verarbeitungsprozesses wird jede verwendete Chargennummer dokumentiert und das Produkt erhält eine neue Chargennummer, die wiederum dokumentiert wird und Bestandteil der Etiketten ist. Damit ist die Rückverfolgbarkeit auf jeder Stufe der Verarbeitung und der Auslieferung gewährleistet. Darüber hinaus ist auch die Rückverfolgbarkeit auf jeder Stufe gemäß EG VO 178/2002 vom Vorlieferanten bestätigt.</p>

Qualitätszertifikate		Seit	
ISO 9000 ff	Ja	11.04.1995	
GFSI: IFS	Ja	18.03.2005	

Die in der Spezifikation gemachten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Für Weiterverarbeitungsergebnisse haften wir jedoch nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir in der Regel keinen Einfluß haben. Diese Produktspezifikation gilt bis auf Widerruf. Alle bisherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Nachdruck sowie sonstige Verwertung, auch auszugsweise, nur mit unserer Genehmigung.