

 <i>Allereste Sahne</i>	Kaffeesahne 10% Fett Portionspackungen 7,5g lose <i>coffee cream, 10% fat; portion pack 7,5g</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 1 von 2 Nr.: TS03-70-03
		SP4 F24	Ausgabe vom: 17.07.09

Herstellmerkmale / processing: - homogenisiert / homogenized - ultraheerhitzt /UHT ultra heat temperature IKZ/GTZ: DE NI-010 EG	Verpackung / packaging: Portionspackungen Kunststoff plastic portion pack Artikel-Nr.: Eigenmarken z.B. 36830; 30900 30610; 31900	Name und Anschrift des Händlers / name and address of the trader: TURM-Sahne GmbH Westerender Weg 24a 26125 Oldenburg GERMANY ☎ (04 41) 93 29 8-0 www.turm-sahne.de
---	--	--

Zusammensetzung / composition: gesetzliche Kennzeichnung / legal mark Kaffeesahne 10% Fett, ultraheerhitzt <i>Coffeecream 10% fat, UHT (ultra heat temperature)</i>	Verwendungsbereich / range of use: <i>Zum Verfeinern von Kaffee, Tee und Speisen</i> to refine coffee, tea and dishes
---	--

0. Nährwertangaben/ food value			
		in 100g Produkt	
Brennwert/ caloric value	kJ	491	
	kcal	118	
Eiweiß/ protein	g	3,1	
Kohlenhydrate/ carbohydrates	g	4	
davon Zucker/ therefore sugar		4	
Fett/ fat	g	10	
davon gesät. Fettsäuren (sat. fatty acids)	g	6,5	
Ballaststoffe/ fibre	g	0	
Natrium/ sodium	g	0,04	

I. Chemisch-physikalische Eigenschaften / chemical-physical properties			
Kriterien criteria	Werte / results		Bestimmungsmethode method of analysis reference: volume VI, VDLUFA
	Sollwert / standard	Min. - Max.	
Fett/ fat	10 g/100 g	mind. 10,0 g/100g	Referenz: Röse-Gottlieb
pH-Wert	6,6	6,5 – 6,7	potentiometrisch

II. Sensorische Eigenschaften / sensory properties	
Geruch / odour	Arttypisch, ohne Fremdgeruch/ typical, without strange odour
Geschmack / taste	Arttypisch, ohne Fremdgeschmack/ typical, without strange taste
Aussehen / appearance	Weiß-creme-farbend, homogen/ white-cream-coloured; homogen
Konsistenz / consistency	Flüssig/ liquid

Erstellt / made:  Lübberts Datum: 17.07.2009	Geprüft / checked:  Asmussen Datum: 20.7.2009	Freigabe / release:  i.A. C. Lübberts Datum: 17.7.2009
---	--	---

Erstellt von:	Lübberts; Qualitätswesen	Erstellt am:	28.08.2002
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	• Qualitätswesen Kopie: VT	2. Archivierung der Aufzeichnung:	unbegrenzt
P:\F_SPEZ\TS03_70-03_Portionsp. KS10% 7,5g lose NM Zeven.doc			

	Kaffeesahne 10% Fett Portionspackungen 7,5g lose <i>coffee cream, 10% fat; portion pack 7,5g</i>	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 2 von 2
		SP4 F24	Nr.: TS03-70- 03 Ausgabe vom: 17.07.09

III. Mikrobiologische Eigenschaften / microbiological properties				
m = Zielwert (GMP), M = Grenzwert, n = Analysen pro Lieferung (Charge), c = Anzahl der Proben mit Wert zwischen m und M				
Kriterien / criteria	Zielwert / typical (m)	Max (M)	n	c
Gesamtkeimzahl aerob <i>total count</i>	<10 KbE/ ml	<100 KbE/ ml		
Bestimmungsmethode <i>method of analysis</i>				
Sterilitätstest (15d bei 30°C) => PC-Agar; 72h; 30°C				
IV. Ingredienzen / Zutaten / ingredients				
keine Zutaten oder Zusätze no additives				
V. Sonstiges / Other				
<u>1. Verpackung, Maße und Gewichte / packaging, weights</u>				
Verpackung: Tiefziehfolie aus PS mit Aluminiumsiegelfolie / portion pack out of polystyrol with alu-seal-foil				
Nennfüllmenge/ net weight: 7,5 g (siehe FPVO)				
Verkaufseinheit/ sold unit: siehe Sortimentsliste/ see product list of the sales department				
<u>2. Haltbarkeit / storability</u>				
Mindesthaltbarkeit/ storability: 8 Monate/ month				
Restlaufzeit/ sell by date after delivery: 5 Monate/month oder auftragsbezogene Produktion (AB) / production in order				
<u>3. Kennzeichnung / Etikettierung / marking / label</u>				
Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag/ Monat/Jahr) / sell by date (day/month/year): auf Portionspackung				
Loskennzeichnung (Uhrzeit/ Stunde/ Minute) / lot-marking (time/hour/ minute)				
<u>4. Lager- und Transportbedingungen / aspects of storage and transport</u>				
Temperatur: optimal 15°C (5-25°C); trocken/ dry ; Keine Paletten-Stapelung zulässig / no stacking allowed				
<u>5. Lebensmittelrechtliche Aspekte / aspects of food-laws</u>				
Die Ware entspricht den jeweils gültigen Rechtsvorschriften der Europäischen Union und den für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften der Bundesrepublik Deutschland.				
The Product fulfills the valid regulations of the European Union and the definitive special-regulations for the special productarea of the Federal Republic of Germany.				
<u>6. Allgemein / general</u>				
Im Rahmen des technischen Fortschritts unterliegt die Produktspezifikation einer Weiterentwicklung. Bei Anfragen oder Bestellungen bitte Spezifikationsnummer und Ausgabe angeben.				
The productspecification is subjected to development because of the technical progress. Please declare the specificationnumber and the edition in case of orders and inquiries.				
<u>Abkürzungen / abbreviation:</u>				
n.n.: nicht nachweisbar / not provable, n.z.: nicht zutreffend / not applicable IKZ/GTZ: Identitätskennzeichen/ approval number of the processing establishment				

Erstellt von:	Lübberts; Qualitätswesen	Erstellt am:	28.08.2002
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	• Qualitätswesen Kopie: VT	2. Archivierung der Aufzeichnung:	unbegrenzt
P:\F_SPEZ\TS03_70-03_Portionsp. KS10% 7,5g lose NM Zeven.doc			