



Allererste Sahne

**Kaffeesahne 10% Fett
Portionspackungen
7,5 g und 10 g**

coffee cream; 10% fat; portion packs; 7,5 g and 10 g

Fertigprodukt-
spezifikation

SP4 F24

Seite 1 von 2

Nr.: FS 70 - 07

Ausgabe vom 15.01.2015

Herstellmerkmale / processing:

- homogenisiert/ *homogenized*
- ultrahocherhitzt/ *ultra high temperature*

IKZ: DE NI 010 EG

Verpackung / packaging:

Portionspackungen Kunststoff
plastic portion packs

**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, ultrahocherhitzt

Coffee cream, 10% fat, UHT (ultra high temperature)

Verwendungsbereich / range of use:

Zum Verfeinern von Kaffee, Tee und Speisen
to refine coffee, tea and dishes

Verwendung zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr;
intended use for direct human consumption

0. Durchschnittliche Nährwertangaben ab 2014 / average nutritional value

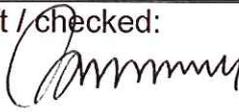
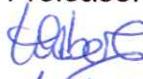
	Einheit	in 100 g	In 100 ml	In 7,5 g
Energie/ Brennwert / <i>energy value</i>	kJ	491	501	49
	kcal	118	121	12
Fett / fat	g	10,0	10,0	1,0
davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i>	g	6,9	6,9	0,7
Kohlenhydrate / <i>carbohydrates</i>	g	4,0	4,5	0,4
davon Zucker / <i>of which sugar</i>	g	4,0	4,5	0,4
Eiweiß / <i>protein</i>	g	3,1	3,2	0,3
Salz/ salt	g	0,08	0,08	< 0,01

I. Chemisch-physikalische Eigenschaften / chemical-physical properties

Kriterien <i>criteria</i>	Einheit <i>unit</i>	Werte / results		Referenzmethode Reference method of analysis
		Sollwert / standard	Min. - Max.	
Fett/ fat	g / 100g	10	mind. 10,0	DIN EN ISO 1211
pH-Wert / <i>pH-value</i>		6,6	6,5 – 6,7	VDLUFA C 8.2

II. Sensorische Eigenschaften / sensory properties

Geruch / <i>odour</i>	arttypisch, ohne Fremdgeruch / <i>typical, without strange odour</i>
Geschmack / <i>taste</i>	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / <i>typical, without strange taste</i>
Aussehen / <i>appearance</i>	weiß-creme-farrend, homogen / <i>white-cream-coloured; homogeneity</i>
Konsistenz / <i>consistency</i>	flüssig / <i>liquid</i>

Erstellt / made:  Lübbbers Datum: 15.01.2015	Geprüft / checked:  Datum: 16.01.2015	Freigabe / release:  Datum: 16.1.2015
--	--	--

Erstellt von:	Lübbbers; Qualitätswesen	Formular vom:	26.2.2014
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	• Qualitätswesen Kopie: VT	2. Archivierung der Aufzeichnung:	unbegrenzt
P:\F_SPEZNTS03_70-07 KS 10% PP Portionsp. NI 010 2015 01 15.doc			



Allereste Sabine

Kaffeesahne 10% Fett Portionspackungen 7,5 g und 10 g

coffee cream; 10% fat; portion packs; 7,5 g and 10 g

Fertigprodukt-
spezifikation

SP4 F24

Seite 2 von 2

Nr.: FS 70 - 07

Ausgabe vom 15.01.2015

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	Bestimmungsmethode method of analysis
Gesamtkeimzahl ^{aerob} total count	< 10 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml	< 100 KbE / 1 ml cfu/ 1 ml			DIN ISO 4833:2003 Sterilitätstest (15d bei 30°C) => PC-Agar; 72h; 30°C Sterility-test

IV. Ingredienzen / Zutaten / *ingredients*

Milch / *milk*;

Ein Zutatenverzeichnis ist laut deutschen und EU-Kennzeichnungsrecht nicht erforderlich.

According to german and european legislation the declaration of ingredients is not required for this product.

V. Sonstiges / *Other*

1. Verpackung, Maße und Gewichte / *packaging, weights*

Verpackung / <i>packaging</i> :	Tiefziehfolie aus PS mit Aluminiumsiegelfolie <i>Thermoforming film made of polystyrol with alu-seal-foil</i>
Nennfüllmenge / <i>net weight</i> :	7,5 g (7,3 ml) oder 10 g
Verkaufseinheit / <i>sales unit</i> :	siehe Sortimentsliste / <i>see product list</i>

2. Haltbarkeit / *storability*

Mindesthaltbarkeit / *storability*: 8 Monate/ *months*

Restlaufzeit / *shelf life on delivery*: **auftragsbezogene Produktion* / *order related production****

* Für eine auftragsbezogene Produktion ist eine Mindestmenge erforderlich. Die Restlaufzeit wird individuell abgestimmt.

* *For order related production a minimum quantity is required. The shelf life on delivery will be defined individually.*

3. Kennzeichnung / Etikettierung / *marking / label*

Ort der Kennzeichnung:

Mindesthaltbarkeitsdatum/ <i>expiry date</i> :	Tag.Monat.Jahr <i>day/month/year</i>	(auf: Portionspackung/ Tray oder Karton) <i>(on: portion pack / tray or carton)</i>
Loskennzeichnung/ <i>lot-code</i> :	auf Tray, Karton (Stirnseite) <i>on tray, carton (in front of tray, carton)</i>	

4. Lager- und Transportbedingungen / *aspects of storage and transport*

- Temperatur: 4-25°C; frostfrei; lichtgeschützt / *temperature: 4-25°C; frost-free; protect against light*
- Paletten beim Transport nicht stapeln / *do no stack the pallets during the transport*
- Transport und Lagerung in sauberer und trockener Umgebung / *transport and storage in a dry and clean place*

5. Lebensmittelrechtliche Aspekte / *aspects of food-laws*

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 product area of the Federal Republic of Germany.

6. Allgemein / *general*

Im Rahmen des technischen Fortschritts unterliegt die Produktspezifikation einer Weiterentwicklung. Bei Anfragen oder Bestellungen bitte Spezifikationsnummer und Ausgabe angeben.

The product specification is subjected to development because of the technical progress. Please declare the specification number and the edition in case of orders and inquiries.

Abkürzungen / *abbreviation*: n.n.: nicht nachweisbar / *not provable*, n.z.: nicht zutreffend / *not applicable*
IKZ: Identitätskennzeichen/ *approval number of the processing establishment*

Erstellt von:	Lübbers; Qualitätswesen	Formular vom:	26.2.2014
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	• Qualitätswesen Kopie: VT	2. Archivierung der Aufzeichnung:	unbegrenzt
P:\F_SPEZ\NTS03_70-07 KS 10% PP Portionsp. NI 010 2015 01 15.doc			

Produktname/ Product Name	Spezif.-Nr./no. FS ..	Revisions-stand	Datum/ date
Kaffeesahne 10 % Fett; Portionspackung <i>coffeecream 10 % fat; portion pack</i>	FS 70	07	15.01.2015

1. GVO/GMO (Gentechnisch Veränderte Organismen)/ **GMO** (genetically modified organism)

Deklaration nach gültiger EU-Gesetzgebung: erforderlich/ yes **nicht** erforderlich/ no

2. Zutaten/Stoffe, die allergische oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können

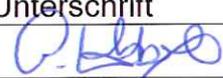
Ingredients or substances, which may cause allergies or intolerances

Gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung (ab Dez. 2014: VO (EU) Nr. 1169/2011 Art. 21/ Anh. III)
 According to current German and European legislation (Dez. 2014: Regulation (EU) No 1169/2011 Article 21/ Annex III)

	enthalten contains	Spuren- Deklaration/ warning notes for traces	Inhaltsstoff/ Erläuterungen substances- explanation
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Crustaceans and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Eggs and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Fish and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Peanuts and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Soybeans and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Milk and their products</i> (incl. Lactose)	ja/ yes	--	Kuhmilch <i>cow's milk</i>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Shell fruits and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Celery and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mustard and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Sesame seed and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg bzw. 10 mg/l <i>Sulphur dioxide / sulphite > 10 mg/kg or 10 mg/l</i>	nein/ no	nein/ no	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Lupines and their products</i>	nein/ no	nein/ no	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Mollusca and their products</i>	nein/ no	nein/ no	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten. Trotz umfangreicher Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in den Herstellungsbetrieben keine Kreuzkontamination über die mit „in Spuren möglich“ angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.
 The information is correct to the best of our knowledge and belief, based on the current information provided by our suppliers. Despite extensive measures to avoid cross-contamination, we can not guarantee absolute assume that no cross-contamination with our suppliers or in the manufacturing establishments can take place on the "possible traces of" specified with allergens out.

Bemerkungen/ remarks: ----

Erstellt am:	Erstellt von:	Unterschrift
15.01.2015	C. Lübbers/ Qualitätswesen	

Erstellt von:	Lübbers; Qualitätswesen	Kopie: Vertrieb FS-Ordner	Erstellt am:	10.06.2014
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre	
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	Labor\ FP-Spezis	2. Archivierung der Aufzeichnung:	3 Jahre	
P:\F_SPEZ\ITS03_70_07 KS 10% Fett PP Portionsp. Ergänzende Angaben.doc				