

Produktspezifikation

Produktnummer: **450002**
Produktbezeichnung: **Kaffee Brasil-Zubereitung**
Zubereitung für Lebensmittel

Eigenschaften

Aussehen: klare Flüssigkeit
Farbe: braun
Das Produkt wird vor der Abfüllung filtriert. Durch Einsatz natürlicher Rohstoffe sind während der Lagerung Trübungen oder Niederschläge möglich. Diese stellen keine Beeinträchtigung der Produktqualität dar und können durch Filtration abgetrennt werden.
Geruch und Geschmack: produktspezifisch
Ethanolgehalt (berechnet): 0,0 g/kg

Analytik

	Wert (ca.)
Aussehen, Farbe; visuell:	entspricht dem Standard
Geruch, Geschmack; organoleptisch:	entspricht dem Standard
Refraktionsindex (20° C):	1,352
Relative Dichte; Biegeschwinger (d20/20):	1,045
pH-Wert; potentiometrisch (20°C):	4,1

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g) < 1.000
Hefen und Schimmelpilze (KbE/g) < 100

Lagerung / Mindesthaltbarkeiten (ab Lieferdatum)

Raumtemperatur (18° - 25°C): 360 Tage
Trocken, lichtgeschützt, original verschlossen lagern.

Die angegebenen Mindesthaltbarkeiten sind Empfehlungen ab Lieferdatum im ungeöffneten Originalgebinde bei konstanten Lagerbedingungen. Das MHD stellt kein Verfallsdatum dar. Bei Produkten jenseits des MHD oder Lagerung im geöffneten Gebinde obliegt es der Sorgfaltspflicht des Verwenders zu prüfen, ob die relevanten Eigenschaften noch vorhanden sind.

Produkte vor Entnahme rühren/mischen. Teilentnahmen vermeiden. Geöffnete Gebinde sind unmittelbar nach Gebrauch wieder zu verschließen und umgehend zu verarbeiten.

Produktspezifikation

Zusammensetzung

Zutaten (in absteigender Reihenfolge)

Mokka (Wasser, Kaffee); karamellierter Zucker; Säuerungsmittel: Citronensäure E 330; Konservierungsstoff(e): Natriumbenzoat E 211

Höchstmengenbegrenzte Lebensmittelzusatzstoffe (gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008)

Natriumbenzoat E 211 1.200,0 mg/kg

Die angegebenen Werte sind anhand der Rezeptur berechnete Werte und weisen nicht die analytisch nachweisbaren Gehalte aus. Einige der genannten Stoffe können aus einem „carry over“ resultieren. Lebensmittelzusatzstoffe, die keine technologische Wirkung im Enderzeugnis mehr ausüben, und Stoffe, die zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, müssen nicht weiter deklariert werden. Gegebenenfalls müssen enthaltene Allergene bei der Kennzeichnung berücksichtigt werden. Zur Kennzeichnung dieses Produktes in speziellen Anwendungen kann auf Anfrage Unterstützung gegeben werden.

Allergeninformation EU

Kennzeichnungspflichtige Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (gemäß Anhang II der VO (EU) 1169/2011)

	vorhanden	Zutat, die das Allergen enthält
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	nein	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulphite [1], ausgedrückt als SO ₂	< 10,0 mg/kg	

[1] Kennzeichnungspflichtig in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im verzehrfertigen Lebensmittel

Nährwertinformation (je 100 g esarom-Produkt)

Energiewert [kJ]	182 kJ
Energiewert [kcal]	43 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	10,4 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,05 g

Die angegebenen Werte für Energie und Nährstoffe sind auf der Grundlage der Informationen unserer Lieferanten und Literaturangaben berechnete durchschnittliche Werte und weisen nicht die analytisch nachweisbaren Gehalte aus. Bei angegebenen Vitamin- und/oder Mineralstoffgehalten werden nur die nach Rezeptur zugesetzten Mengen berücksichtigt.

Produktspezifikation

Lebensmittelrechtliche Hinweise

Das Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Österreichs und der Europäischen Union, insbesondere der Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 und der Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. HACCP ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems. Das Produkt ist bei bestimmungsgemäßer Verwendung für den menschlichen Verzehr geeignet und kann für die Herstellung von Lebensmittel verwendet werden.

Verwendete Aromen entsprechen der Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 und Lebensmittelzusatzstoffe den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012.

GVO Status

Das Produkt enthält keine Zutaten und Bestandteile, die GVO enthalten oder daraus bestehen oder aus GVO hergestellt werden und ist somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Bestrahlung Status

Das Produkt und dessen Zutaten wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Verpackungsmaterial

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und sofern zutreffend der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Pestizide / Mykotoxine / Kontaminanten / Schwermetalle

Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Allgemeine Hinweise

Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand und den Informationen unserer Lieferanten. Sie können jedoch nicht als Garantie herangezogen werden. Aufgrund natürlicher Rohstoffschwankungen und produktionstechnischen Gründen kann es im Einzelfall zu geringen Abweichungen kommen. Lagerbedingte Veränderungen sind möglich, stehen aber einer uneingeschränkten Verwendung des Produktes innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeitsdauer bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen nicht entgegen.

Anwender müssen ihre eigenen Prüfungen insbesondere bezüglich der Anwendbarkeit der Informationen und der Eignung für ihren Einsatzzweck machen. Für die Verwendung und Kennzeichnung der damit hergestellten Produkte sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vom Anwender eigenverantwortlich zu prüfen und zu beachten.

Dieses Dokument wurde EDV-technisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt alle vorherigen Versionen.

Erstellt von: MTa / Qualitäts- und Rechtsmanagement
Erstellt am: 03.08.2015
Version: 2