



Molkerei Biedermann AG
Schützengütlistrasse 2
CH 9220 Bischofzell

Telefon 071 424 22 66
Telefax 071 424 22 67
info@biomolkerei.ch

Produktespezifikation

Bio VK Kaffeerahm Portionen 100 Stk.

1. Bezeichnung

Artikelbezeichnung	Bio VK Kaffeerahm Portionen 100 Stk.
Sachbezeichnung gemäss LKV	Bio Kaffeerahm 15%
Art.-Nr. Biedermann	703V
Art.-Nr. Kunde	1138469

2. Auszeichnungen

Auszeichnung: Herstellung nach Richtlinien		Zertifizierungsstelle	
Bio-Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	bio.inspecta AG, Ackerstrasse, CH 5070 Frick	
Euro Bio	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	CH-BIO-006	
Berg	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein	bio.inspecta AG, Ackerstrasse, CH 5070 Frick	
Demeter	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein		
Koscher	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein		
Halal	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein		
ISO 22000/FSSC	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
ISO 14001	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		
EU Zulassung	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	CH 5893	

3. Produktbeschreibung

Aussehen	Weiss bis leicht gelb
Geruch	Rein typisch Kaffeerahm
Geschmack	Rein typischer Kaffeerahmgeschmack
Textur	flüssig

4. Herstellung und keimreduzierende Verfahren

Herstellung in Stichworten	Mischen, standardisieren, homogenisieren, pasteurisieren, homogenisieren, UHT erhitzen, steril abfüllen, lagern		
homogenisieren	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
pasteurisieren	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
sterilisieren	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
Keimreduktion durch (Nisin,antibiotische Stoffe) usw.	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Ionisierende Bestrahlung	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	
Methode zur Verhinderung von Fremdkörper	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	sieben

• **Gentechnologie**

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnischen Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte erhalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

• **Fremdstoffe**

Pestizidrückstände gemäss Fremd und Inhaltsstoffverordnung

6. Nährwert und chemisch-physikalische Werte

Merkmal	Methode	Einheit	Nennwert	min.	max.
Energiewert		kJ / 100g	670		
		kcal / 100g	160		
Fettgehalt		%	15.0	15.0	15.5
gesättigte Fettsäuren		%	9.0		
Kohlenhydrate		%	4.0		
davon Zucker		%	4.0		
Nahrungsfasern		%			
Eiweiss		%	3.0		
Natrium		g/100 g	0.04		
Kochsalz		g/100 g	0.1		
pH Wert					
Trockenmasse		%			
Nährwert berechnet	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Nährwert analytisch	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein			

7. Mikrobiologische Werte

Keimart	max. Keimzahl (KBE / g)	Keimart	max. Keimzahl
Aerobe mesophile Keime	<1	Salmonellen	n.n./25g
Fremdkeime		Bacillus cereus	
Enterobacteriaceae		Clostridium perfringens	
E. coli		Listeria monocytogenes	
Staphylococcus aureus			
Hefen			
Schimmel			
Untersuch jede Charge	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		

Die Toleranz- und Grenzwerte für genussfertige Lebensmittel gemäss Hygieneverordnung 817.024.1 werden eingehalten.

8. Lagerung / Haltbarkeit

Garantierte Haltbarkeit ab Produktion	Tiefkühlraum < - 18°C	Kühlraum 0° < 5°C	Normallager 18 - 25°C

Garantierte Haltbarkeit ab Anlieferung Kunden	Tiefkühlraum < - 18°C	Kühlraum 0° < 5°C	Normallager 18 - 25°C
		30 Tage	

9. Verpackung / Palettierung

Erste Verpackung	Polystrolfolie mit Aludeckel
Zweite Verpackung	Kartonfaltschachtel mit 100 Stck.
Palettierung	

10. Beschriftung der Verpackung

	Gebinde-etiketten	Paletten-beschriftung	Lieferschein	Umkarton
Artikel-Bez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artikel-Nr. Biedermann	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artikel-Nr. Kunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
EAN-Code	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produktionsdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verfallsdatum	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haltbarkeit ab Anlieferung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagertemperatur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Code- / Lot- / Charge-Nr.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nettogewicht	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lieferant CH 5893	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. Bestätigung des Lieferanten

Der Lieferant haftet für versteckte Mängel. Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung und den EU-Richtlinien (inkl. den bestehenden resp. kommenden Ergänzungen / Änderungen). Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu gemacht. Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben wird vorgängig unaufgefordert mit den Kunden abgesprochen werden. Die Angaben bezüglich der %-ualen Zusammensetzung der Zutaten sind ausschließlich für den Kunden-internen Gebrauch zur Deklaration bestimmt.

Molkerei Biedermann AG
Stefanie Bommer

Datum:

Datum: 28.07.2016

Kunde / Stempel / Unterschrift:

EDV gefertigtes Formular, ohne
Unterschrift gültig