

| | | | |
|--|---|--|---|
|  <i>Allererste Sahne</i> | Kaffeeweißer Pulver mit 35 %Fett <i>coffee whitener powder</i> <i>with 35 % fat</i> | Fertigprodukt- spezifikation | Seite 1 von 3 Nr.: FS 83 – 08 |
| | | Specification finished product SP4 F24 | Ausgabe vom 01.10.2020 issue from |

| | | |
|---|---|--|
| Herstellmerkmale / Processing: <ul style="list-style-type: none"> sprühgetrocknet / <i>spray dried</i> | Verpackung / Packaging: PET Behälter / PET jar | 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 Kaffeeweißer Pulver mit pflanzlichem Fett <i>Coffee whitener powder with vegetable fat</i> | Verwendungsbereich / Range of use: als Alternative zu Milch oder Kaffeesahne: zum Weißen von Kaffee und Tee Nicht geeignet für Kinder unter dem Alter von 12 Monaten <i>An alternative to coffee cream: to refine coffee and tea.</i> <i>Not suitable for infants under the age of 12 months</i> |
|---|--|

0. Durchschnittl. Nährwertangaben gemäß LMIV / Average nutritional value according LMIV (EU-VO 1169/2011)


| | Einheit | in 100 g | |
|---|---------|----------|-----|
| Energie/ Brennwert / <i>Energy</i> | kJ | 2352 | |
| | | kcal | 563 |
| Fett / <i>Fat</i> | g | 35,5 | |
| davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i> | g | 32,7 | |
| Kohlenhydrate / <i>Carbohydrate</i> | g | 59,0 | |
| davon Zucker / <i>of which sugar</i> | g | 9,4 | |
| Eiweiß / <i>Protein</i> <small>(Faktor: N x 6,25)</small> | g | 2,1 | |
| Salz / <i>Salt</i> | g | 1,00 | |

I. Chemisch-physikalische Eigenschaften / Chemical-physical properties

| Kriterien <i>Criteria</i> | Einheit <i>Unit</i> | Werte / Results | | Referenzmethode <i>Reference method of analysis</i> |
|------------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------|--|
| | | Sollwert/ <i>Set-value</i> | Min. - Max. | |
| Fett/ <i>fat</i> | g / 100 g | 35,1 | 34,0 – 36,5 | VDLUFCA C 15.2.3 / ASU L01.00-74 |

II. Sensorische Eigenschaften / Sensory properties

| | |
|---------------------------------|--|
| Geruch / <i>Aroma</i> | leicht süßlich, ohne Fremdgeruch / <i>light sweet, without foreign smell</i> |
| Geschmack / <i>Flavour</i> | süßlich, ohne Fremdgeschmack / <i>light sweet, without foreign taste</i> |
| Aussehen / <i>Appearance</i> | weißlich - gelb / <i>whitish - yellow</i> |
| Konsistenz / <i>Consistency</i> | feinkörnig, homogen / <i>fine-grained, homogeneous</i> |

| | | |
|---|---|--|
| Erstellt / Made:  Stach; QM Datum: 01.10.2020 | Geprüft / Checked:  Vertrieb Datum: 15.10.2020 | Freigabe / Release:  Grunert; QM Datum: 16.10.2020 |
|---|---|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
|  <i>Allererste Sabne</i> | Kaffeeweißer Pulver mit 35 %Fett <i>coffee whitener powder</i> with 35 % fat | Fertigprodukt- spezifikation | Seite 2 von 3 Nr.: FS 83 – 08 |
| | | Specification finished product SP4 F24 | Ausgabe vom 01.10.2020 issue from |

III. Mikrobiologische Eigenschaften / *Microbiological properties*

| Kriterien / <i>Criteria</i> | Zielwert/ <i>Target value</i> | Grenzwerte <i>Limit value</i> | Bestimmungsmethode <i>Method of analysis</i> |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---|
| Gesamtkeimzahl ^{aerob} <i>Total count</i> | < 1.000 KbE/g | 10.000 KbE / g | ISO 4833; ASU L 00.00-88 |
| Enterobacteriaceae | < 10 KbE/g | 100 KbE/g | ISO 21528-2 oder ASU L 00.00-24 |
| Salmonellen | n. n. / 25 g | n. n. / 25 g | ASU L 00.00-20 |

IV. Zutaten / *Ingredients* gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung / *According to current German and European legislation*

Glukosesirup; Pflanzliches Öl (Kokos); Stabilisatoren: Kaliumphosphate (E340), Polyphosphate (E452); **Milcheiweiß**; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471); Trennmittel: Siliciumdioxid (E551); Farbstoff: Carotin (E160a)

glucose syrup; coconut oil; stabilisers: potassium phosphates (E340), polyphosphates (E452); milk protein; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids (E471); anti-caking agent: silicon dioxide (E551); colour: carotenes (E160a)

V. Sonstiges / *Other*

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

Verpackung / *Packaging*: PET mit Schraubdeckel und Siegelscheibe / *PET with srew cap and seal disc*
Nennfüllmenge / *Net weight*: 250 g; 400 g
Verkaufseinheit / *Sales unit*: siehe Sortimentsliste / *see product list*

2. Haltbarkeit / *Shelf life*:

Mindesthaltbarkeit / *Shelf life*: 24 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*

Mindesthaltbarkeitsdatum / *Sell by date*: TT.MM.JJJJ / *dd.mm.yyyy*

Loskennzeichnung / *Lot-code*: P P P P P P DD, Uhrzeit / *time (hh:mm)*

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

- **Temperatur: 4-25 °C**; frostfrei; lichtgeschützt; trocken / **Temperature: 4-25 °C**; *frost-free; protect against light, dry place*
- Verschlüsse vor mechanischer Einwirkung schützen / *Protect the caps against mechanical influence*
- 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*

Charge/lot = bezogen auf den Herstellungsprozess
based on production process

| | | | |
|---|---|--|---|
|  Allererste Sabne | Kaffeeweißer Pulver mit 35 %Fett <i>coffee whitener powder</i> <i>with 35 % fat</i> | Fertigprodukt- spezifikation | Seite 3 von 3 Nr.: FS 83 – 08 |
| | | Specification finished product SP4 F24 | Ausgabe vom 01.10.2020 issue from |

VI. Gentechnik, Allergene / Genetic engineering, allergens

1. GVO (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 (incl. Lactose)</i> | ja/ yes | -- | Milcheiweiß/ <i>Milk protein</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 Sulfite > 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“ angegeben 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: ----