 <i>Allercreme 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
				SP4 F24	Nr.: TS03-70-02 Ausgabe vom: 05.03.09	

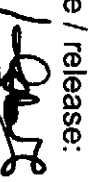
Herstellmerkmale / processing: <ul style="list-style-type: none"> homogenisiert / homogenized ultrahocherhitzt / UHT ultra heat temperature 	Verpackung / packaging: Portionspackungen Kunststoff plastic portion pack Artikel-Nr.: z.B. 36830 30900 30610; 31900	Name und Anschrift des Händlers / name and 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, ultrahocherhitzt Coffecream 10% fat, UHT (ultra heat temperature)	Verwendungsbereich / range of use: Zum Verfeinern von Kaffee, Tee und Speisen to refine coffee, tea and dishes
---	---

0. Nährwertangaben/ food value			
		in 100g Produkt	
Brennwert/ caloric value		491	
		118	
Eiweiß/ protein		3,1	
Kohlenhydrate/ carbohydrates		4	
	davon Zucker/ therefore sugar	4	
Fett/ fat		10	
	davon gesät. Fettsäuren (sat. fatty acids)	6,5	
Ballaststoffe/ fibre		0	
Natrium/ sodium		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 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-farbind, homogen/ white-cream-coloured; homogen		
Konsistenz / consistency	Flüssig/ liquid		

Erstellt / made:  Lübers	Gepflicht checked:  Asmussen	Freigabe / release: : 8.  
Datum: 05.03.2009	Datum: 10-03-2009	Datum: 10.3.2009

Erstellt von:	Lübers; Qualitätswesen		Erstellt am:	28.08.2002
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung		1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	• Qualitätswesen	Kopie: VT	2. Archivierung der Aufzeichnung:	ungefähr
P:\F_SPEZ\ITS03_70-02_Portionsp. KS10% 7,5g lose NM Zaven.doc				

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 <i>total count</i>	<10 Kbe/ ml	<100 Kbe/ ml			Sterilitätstest (15d bei 30°C) => PC-Agar; 72h; 30°C

IV. Ingredienzen / Zutaten / ingredients

keine Zutaten oder Zusätze no additives

V. Sonstiges / Other

1. Verpackung, Maße und Gewichte / packaging, weights

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

2. Haltbarkeit / storability

Mindesthaltbarkeit/ storability: **6 Monate/ month**

Restlaufzeit sell by date after delivery: auftragsbezogene Produktion / production in order

3. Kennzeichnung / Etikettierung / marking / label

Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag/ Monat/Jahr) / sell by date (day/month/year) auf Portionspackung

Loskennzeichnung (Uhrzeit/ Stunde/ Minute) / lot-marking (time/hour/ minute)

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

Temperatur: optimal 15°C (5-25°C); trocken/ dry ; Keine Paletten-Stapelung zulässig / no stacking allowed

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 productarea 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 productspecification is subjected to development because of the technical progress. Please declare the specificationnumber and the edition in case of orders and inquiries.

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

Erstellt von:	Lubbers: Qualitätswesen	Erstellt am:	28.08.2002
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanco“:	3 Jahre
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	• Qualitätswesen	Kopie: VT	2. Archivierung der Aufzeichnung: unbekannt
P:\F_SPEZ\TS03_70-02_Portionsp. KS10% 7.5g lose NM Zeven.doc			