Produktspezifikation gemäß LMIV 1169/2011
(Product specification according to LMIV 1169/2011)

"Heiss & Kalt - Premium Topping"

Kaffeeweißer mit Magermilchanteil

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	**26648048 (REF_8170)**			
Zutaten (Ingredients):	Glukosesirup, ungehärtetes Pflanzenfett (Kokos), **Magermilchpulver**, **Milchzucker**, **Milcheiweiß**, Stabilisator (E340, E452), Trennmittel (E341, E551), Emulgator (E472), Farbstoff (E160a)		Glucose syrup, unhardened vegetable fat (coconut), **skimmed milk powder, lactose, milk protein**, stabilizer (E340, E452), free flowing (E341, E551), emulsifier (E472), coloring agent (E160a)	
Nährwerte (Nutritionalinformation):	**Pro 100g (per 100g)**		**% NRV pro 20 g**	
Brennwert (Energy value)	2143 kj	513 kcal	5,10 %	
Fett (Fat)	28,6 g		8,17 %	
-davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	26,0 g		26,02 %	
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	58,9 g		4,53 %	
-davon Zucker (of which sugar)	18,8 g		4,18 %	
Eiweiß (Proteins)	4,9 g		1,98 %	
Salz (Salt)	0,47 g		1,55 %	
Ballaststoffe (insoluble fibre)	0,0 g			
Physik. Eigenschaften (Physical properties):	Farbe (Colour):		weiß/gelblich (white/yellowish)	
	Geschmack (Taste):		milchig/süß (milky/sweet)	
Mikrobiologische Anforderung (Microbiological requirements):	**Keimgruppe (germ group)**		**max.**	**Einheit (unit)**
	Gesamtkeimzahl (Total germ count)		<1000	KBE/g
	Enterobactericeae (Enterobacteriaceae)		<10	KBE/g
	E. Coli		<10	KBE/g
	Staphylococcus aureus koagulase positiv		<10	KBE/g
	Salmonellen in 25g (Salmonella in 25g)		neg. in 25g	KBE
	Schimmelpilz/Hefe (Mold/Yeast)		<100 <100	KBE/g
Dosierung (Dosage):	Kaffee (Coffee): 3-5 g Latte Macchiato: 15-18 g	pro (per) 150 mL	Wasser (water)	

Produktspezifikation gemäß LMIV 1169/2011
(Product specification according to LMIV 1169/2011)

"Heiss & Kalt - Premium Topping"

Kaffeeweißer mit Magermilchanteil

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	**26648048 (REF_8170)**					
Verpackung (Packaging):	1 Karton (1 carton)	=	10	x	1000	g	Karton (Carton)
	1 Palette (1 palet)	=	55	x	10	kg	
	Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. dem Österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. VO (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF., sowie die diesbezüglichen nationalen Vorschriften. Kunststoffverordnung 476/2003 i.d.g.F.						
	The packaging material used is suitable for contact with food and complies with the following standards: Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food. I.d.g.F. Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs i.d.g.F. the Austrian Food Safety and Consumer Protection Act (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. Regulation (EU) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs as well as the relevant national regulations. Plastics Ordinance 476/2003 i.d.g.F.					
Haltbarkeit (best before):	Ungeöffnet haltbar: (unopened shelf life):		12		Monate ab Produktion (Months from production)	
Lagerung (Storage)	Bei Raumtemperatur (nicht über 25°C), vor Wärme geschützt, trocken lagern.				Store at room temperature (not above 25°C), protected from heat, store in a dry place.	
GMO (Genetically modified organism)	Für das Produkt besteht gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003, inklusive der hierzu erlassenen Änderungsverordnung, keine GVO-Kennzeichnungspflicht.				For this product there is no GMO labeling requirement under Regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003, including the hereto issued amendment.	
Verbraucherschutz (Customer information):	Die Produktion erfolgt nach neuen HACCP Richtlinien. Durch die Verwendung von Laktose ist bei Personen mit Milchzucker Empfindlichkeit (Intoleranz) Vorsicht geboten. In diesem Produkt sind weniger als 2% Transfettsäuren enthalten. Dieses Produkt ist glutenfrei				Production according to latest HACCP rules. The product contains lactose therefore people with lactose sensitivity (intolerance) should be careful. This product contains less than 2% of trans fatty acids. This product is gluten-free.	

Produktspezifikation gemäß LMIV 1169/2011
(Product specification according to LMIV 1169/2011)

"Heiss & Kalt - Premium Topping"

Kaffeeweißer mit Magermilchanteil

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	26648048 (REF_8170)	
Allergieauslösende Stoffe (EU Allergenkennzeichnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuellen Fassung)	Glutenhaltiges Getreide	-
	Krebstiere/-erzeugnisse	-
	Eier/-erzeugnisse	-
	Fisch/-erzeugnisse	-
	Soja/-erzeugnisse	-
	Milch/-erzeugnisse (ausschließlich Laktose)	+
	Laktose	+
	Schalenfrüchte	-
	Erdnüsse/-erzeugnisse	-
	Sellerie/-erzeugnisse	-
	Senf/-erzeugnisse	-
	Sesamsamen/-erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid/Sulphite >10 ppm	-
	Lupinen/-erzeugnisse	-
	Weichtiere/-erzeugnisse	-

Die Angaben wurden nach bestem Wissen erstellt und stützen sich auf unseren heutigen Kenntnis- und Erfahrungsstand.

The specifications have been created to the best of our knowledge and are based on our current knowledge and experience.