

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

"Top Drink - Cafe Cremer"

Kaffeeweißer auf Pflanzenfettbasis

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	8		
Zutaten (Ingredients):	Glukosesirup, ungehärtetes Pflanzenfett (Kokos), Milchzucker, Milcheiweiß , Stabilisator (E340, E452), Trennmittel (E341, E551), Emulgator (E472), Farbstoff (E160a)		glucose syrup, unhardened vegetable fat (coconut), lactose, milk protein , stabilizer (E340, E452), free flowing (E341, E551), emulsifier (E472), coloring agent (E160a)
Nährwerte (Nutritional information):	Pro 100g (per 100g)		% NRV
Brennwert (Energy value)	2219 kj	532 kcal	1,32 %
Fett (Fat)	32 g		2,28 %
-davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	29 g		7,25 %
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	59 g		1,13 %
-davon Zucker (of which sugar)	15 g		0,83 %
Eiweiß (Proteins)	2,2 g		0,22 %
Salz (Salt)	0,44 g		0,37 %
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
	Enterobacteriaceae (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 pro 150 mL Wasser oder Milch Latte Macchiato: g (per) (water or milk) 15-18		

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

"Top Drink - Cafe Cremer"

Kaffeeweißer auf Pflanzenfettbasis

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	8	
Verpackung (Packaging):	1 Karton (1 carton) = 10 x 1000 g	Beutel (Bag)
	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.
Allergieauslösende Stoffe (EU Allergenkezeichnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuellen Fassung)	Glutenhaltiges Getreide	-
	Krebstiere/-erzeugnisse	-
	Eier/-erzeugnisse	-
	Fisch/-erzeugnisse	-
	Soja/-erzeugnisse	-
	Milch/-erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
	Schalenfrüchte	-
	Erdnüsse/-erzeugnisse	-
	Sellerie/-erzeugnisse	-
	Senf/-erzeugnisse	-
	Sesamsamen/-erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid/Sulphite >10 ppm	-
	Lupinen/-erzeugnisse	-
Weichtiere/-erzeugnisse	-	

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

"Top Drink - Cafe Cremer"

Kaffeeweißer auf Pflanzenfettbasis

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	8
--	----------

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.