

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

**"Top Drink - Cafe Cremer"**

Kaffeeweißer

<b>Artikel Nr.:</b> <b>(Article-Nr.):</b>	<b>8</b>		
<b>Zutaten (Ingredients):</b>	Glukosesirup, teilweise gehärtetes Pflanzenfett (Kokos), <b>Milchzucker</b> , Stabilisator (E340, E452), <b>Milcheiweiß</b> , Trennmittel (E341, E551), Emulgator (E472), Farbstoff (E160a)	glucose syrup, partially hardened vegetable fat (coconut), <b>lactose</b> , stabilizer (E340, E452), <b>milk protein</b> , free flowing (E341, E551), emulsifier (E472), coloring agent (E160a)	
<b>Nährwerte</b> <b>(Nutritional information):</b>	<b>Pro 100g (per 100g)</b>		<b>% NRV</b>
Brennwert (Energy value)	2220 kj	532 kcal	1,32 %
Fett (Fat)	32 g		2,27 %
-davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	29 g		7,24 %
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	59 g		1,14 %
-davon Zucker (of which sugar)	15 g		0,86 %
Eiweiß (Proteins)	2,1 g		0,21 %
Salz (Salt)	0,44 g		0,37 %
Ballaststoffe (insoluble fibre)	0 g		
<b>Physik. Eigenschaften</b> <b>(Physical properties):</b>	Farbe (Colour): weiß/gelblich ( white/yellowish) Geschmack (Taste): milchig/süß (milky/sweet)		
<b>Mikrobiologische Anforderung</b> <b>(Microbiological requirements):</b>	<b>Keimgruppe</b> <b>(germ group)</b>	<b>max.</b>	<b>Einheit</b> <b>(unit)</b>
	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
<b>Dosierung</b> <b>(Dosage):</b>	Kaffee (Coffee): 3-5 g pro 180 mL Becher Latte Macchiato: g (per) (cup) 15-18		

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

**"Top Drink - Cafe Cremer"**

Kaffeeweißer

<b>Artikel Nr.: (Article-Nr.):</b>	<b>8</b>	
<b>Verpackung (Packaging):</b>	1 Karton (1 carton) = 10 x 1000 g	Flachbeutel (flat 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.	
<b>Haltbarkeit (Shelf-live):</b>	Ungeöffnet haltbar: (unopened shelf life): 12	Monate ab Produktion (Months from production)
<b>Lagerung (Storage)</b>	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.
<b>GMO (Genetically modified organism)</b>	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.
<b>Verbraucherschutz (Customer information):</b>	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.

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.*