

	Produkt-Spezifikation	Revision 1 Seite 1 von 3
	S-1 Zubereitung	

Artikel-Nr.:	731	Version:	001
Produktbezeichnung:	BIO Mocca Zubereitung	V-Datum:	13.01.2021
Kunde:	Hofmolkereien / Dosenkunden		
Artikel-Nr. Kunde:			
Artikel-Bezeichnung:			
Verwendungszweck:	für Joghurt		
Dosageempfehlung:	13 %		
Ökokontrollstelle:	DE-ÖKO-001		
	EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft		
Hersteller:	Lausitzer Food Ingredients GmbH Hauptstraße 79 02689 Sohland a. d. Spree		
Kontakt:	Christoph Saupe		
Telefon:	+49 (0) 35936/395-933		
Email:	christoph.saupe@lausitzer.de		

1. Informationen zur Zusammensetzung

Fruchtgehalt:			
Zutaten:	50,60 %	Rohrzucker*	
	22,05 %	Wasser	
	21,25 %	Invertzuckersirup*	
	4,50 %	Kaffee-Extrakt* (Herkunft: i.d.R Zentral-und Südamerika, Afrika)	
	1,50 %	Stärke*	
	0,10 %	Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl* E 410	
	Generell gilt: Herkunftsländer der Rohwaren können sich ändern!		
	* = aus kontrolliert biologischem Anbau		

2. Sensorik

Geruch:	typisch
Geschmack:	typisch nach Mocca
Aussehen:	braun
Konsistenz/Textur:	viskos, glatt

3. Chemisch-physikalische Parameter

	Soll	Min	Max	Einheit	Methode
Lösliche Trockensubstanz	70	68	72	°Brix (20°C)	refraktometrisch
pH-Wert	4,8	4,6	5,0		potentiometrisch
Dichte	1,349	1,337	1,362	g/ml (20°C)	rechnerisch

4. Nährwertbezogene Angaben (Durchschnittswerte/100g) (berechnet nach Souci, Fachmann, Kraut: Nährwert-Tabellen)

	Werte	Einheit	Kommentar
Brennwert	1169	kJ	-
	276	kcal	-
Fett	0	g	-
davon gesättigte Fettsäuren	0	g	-
Kohlenhydrate	67,3	g	-
davon Zucker	65,6	g	-
Eiweiß	0,3	g	-
Ballaststoffe	0,09	g	-
Salz	0,002	g	-

geändert:	26.08.2015 Schlenkrich	geprüft:	03.11.2015 Henke	freigegeben:	11.11.2015 Schlenkrich
------------------	---------------------------	-----------------	---------------------	---------------------	---------------------------

S-1 Zubereitungen

	Produkt-Spezifikation	Revision 1 Seite 2 von 3
	S-1 Zubereitung	

Artikel-Nr.:	731	Version:	001
Produktbezeichnung:	BIO Mocca Zubereitung	V-Datum:	13.01.2021

5. Mikrobiologischer Status

Gesamtkeimzahl	kleiner 100 ^{KBE} /g
Hefen und Schimmelpilze	negativ /g
Haltbarmachung	Pasteurisation

6. Lagerung

Lagertemperatur:	10 - 20 °C
Mindesthaltbarkeit ab Produktion:	24 Monate

Gewährleistung jeder Art nur bezogen auf verschlossenes Originalgebilde. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen!

7. Verpackung

Art:	5 kg Weißblechdose, für Lebensmittel geeignet
Füllvolumen:	5 kg

8. Informationen zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die nach derzeitigem Kenntnisstand aus gentechnisch veränderten Organismen i.S. der Richtlinie 2001/18/EG gewonnen werden.

Lebensmittel die unter Verwendung des vorliegenden Produktes hergestellt werden, unterliegen somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

9. Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II)

		Enthalten	Angabe des Inhaltsstoffes
1.	Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
2.	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
3.	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
4.	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
5.	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
6.	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
7.	Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
8.	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
9.	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
10.	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
11.	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
12.	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind.	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
13.	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-
14.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN	-

geändert:	26.08.2015 Schlenkrich	geprüft:	03.11.2015 Henke	freigegeben:	11.11.2015 Schlenkrich
-----------	---------------------------	----------	---------------------	--------------	---------------------------

S-1 Zubereitungen

	<h1>Produkt-Spezifikation</h1>	Revision 1 Seite 3 von 3	
	<h2>S-1 Zubereitung</h2>		

Artikel-Nr.:	731	Version:	001
Produktbezeichnung:	BIO Mocca Zubereitung	V-Datum:	13.01.2021

Haftungsausschluss

Diese Spezifikation beschreibt nach bestem Wissen und Gewissen die Zusammensetzung und Eigenschaften unseres Produktes. Sie ersetzt alle vorherigen Fassungen und ist auch ohne Unterschrift gültig. Aufgrund von Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes nötig sein. Dieses Produkt und seine Zutaten entsprechen den deutschen bzw. europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

Die Zulässigkeit unseres Produktes kann auf bestimmte Anwendungen beschränkt sein. Es obliegt dem Abnehmer dafür Sorge zu tragen, dass die Weiterverarbeitung unseres Produktes sowie das Inverkehrbringen des damit hergestellten Lebensmittels den einschlägigen Rechtsnormen entsprechen, wobei ggf. auch besonderen Bedürfnissen, wie z.B. denen von Kindern, Rechnung getragen werden muss.

Lausitzer Food Ingredients GmbH

i. A. Barbara Nitsche

13.01.2021

geändert:	26.08.2015 Schlenkrich	geprüft:	03.11.2015 Henke	freigegeben:	11.11.2015 Schlenkrich
-----------	---------------------------	----------	---------------------	--------------	---------------------------

S-1 Zubereitungen
