

Produktbezeichnung / Product name
Kaffeesahne 10% Fett, Portion
Coffee cream 10% fat, cup

Variantenname/Nr. /	KS 10% Cup	Revision Spezifikation / Document version:	05
Reference name/No:	KS 10%_Cup	Gültig ab (TT/MM/JJ JJ) / valid from (dd/mm/yy yy):	25.11.20

1.	Allgemeine Angaben zum Produkt / General product information				
1.1 Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No		Kaffeesahne 10% Fett, ultrahocherhitzt			
	1169/2011:	Coffeecream 10% fat, UHT treated			
1.2	Verwendungszweck / Intended use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption			
1.3	Primäre Verbrauchergruppen/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups:	Allgemeiner Verbraucher / generally consumer			
	Aber nicht geeignet / But not suitable:	für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten / for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/with specific food intolerances			

2.	Produktspezifische Angaben / Specific product information		
2.1	ŭ	Sahneerzeugnis ultrahocherhitzt, mit mindestens 10% Fett	
	Product description:	Cream product, heat treated, with min. 10% fat content.	
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Rohmilch separieren, Fettgehalt einstellen, homogenisieren, erhitzen, kühlen, abfüllen. /	
	1 ' '	Raw milk separating, adjusting the fat level, homogenizing, heating, cooling, packaging.	

3.	Sensorische Beschreibung / Organoleptical description		
3.1	Aussehen / Appearance:	rein weiß bis gelblich, homogene Flüssigkeit	
		pure white to yellowish colour, homogenous liquid matter	
3.2	Geschmack / Taste:	arttypisch, ohne Fremdgeschmack	
		characteristic, no foreign taste	
3.3	Geruch / Smell:	arttypisch, ohne Fremdgeruch	
		characteristic, no foreign smell	
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	flüssig bis leicht sämig	
		liquid to slightly viscid	



Salz / Salt (g)

Produktbezeichnung / Product name
Kaffeesahne 10% Fett, Portion
Coffee cream 10% fat, cup

	Coffee cream 10% fat, cup			
4.	Deklaration der einzelnen Zutaten gm. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011			
4.1	Zutaten / Ingredients:	Produktzusammenset	rzuna: Sahna	
4.1	Zutaten / Ingredients.		nach deutschem und EU Kennzeichnungsrecht kein Zutatenverzeichnis	
		Product composition:	Cream	
		According to german product.	and european legislation the declaration of ingredients is not required for this	
4.2	Punkt 7 angegeben. /	,	2011 und ggf. mögliche und unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter 2011 and where appropriate possible and unintentional presence thereof are	
4.3	Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:	-		
5.	Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]	pro 100g / per 100g		
	Energie / Energy (kJ)	491		
	Energie / Energy (kcal)	118		
	Fett / Fat (g)	10,0		
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)	6,9		
	davon Trans-Fettsäuren / of which trans fat (g)	0,30		
	Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)	4,0		
	davon Zucker / of which sugars (g)	4,0		
	Ballaststoffe / Fibre (g)	0,0		
	Eiweiß / Protein (g)	3,1		

0,08



Produktbezeichnung / Product name Kaffeesahne 10% Fett, Portion Coffee cream 10% fat, cup

6.	Produktspezifische Parameter / Specific product parameters				
	Chemisch-physikalische Parameter / chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min:		Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Fettgehalt absolut (Mopro) / Absolute fat content (milk products)	%	10,0		DIN EN ISO 7208 / §64 LFGB L 01.00-38
	pH-Wert / pH-value		6,5	6,8	VDLUFA VI C 8.2

6.2	Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):		Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Gesamtkeimzahl (GKZ) / Total bacterial count (TBC)	/1g	<10	DIN EN ISO 4833
	Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	/1g	neg.	DIN EN ISO 21528-1 / § 64 LFGB L 00.00-133/1
	Salmonellen / Salmonella	/25g	neg.	DIN EN ISO 6579 / § 64 LFGB L 00.00-20
	Listeria monocytogenes (quantitative)	/25g	neg.	DIN ISO 11290-2 / §64 LFGB L 00.00-22



Produktbezeichnung / Product name	
Kaffeesahne 10% Fett, Portion	
Coffee cream 10% fat, cup	

	Coffee cream 10% fat, cup			
7.	Relevante Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnur Relevant substances or products according to annex II of Regulation			
		enthalten in / included in:	kann unbe	absichtigt enthalten sein / n unintentional:
7.1	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	Sahne / Cream	-	
werde	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge* / If applicable: recommended information regarding veis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner HACCP-Analysen können. / nation: unintentional presence of allergens, which cannot be fully exclude	e bzw. entsprechend der spezifizierten Angat		
<u>_</u>			The opcomed intern	акол от ост остролого.
8. 8.1	Eignung für besondere Ernährungsformen / Suitability for specific Vegetarisch / Vegetarian Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tie Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-wachs, Propolis, Wollfett/Lanolin von lebe Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Votechnisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protecti (except milk, colostrum, eggs, bee honey, -wax, propolis or wool grease presence of products which do not comply with the definition are tolerate precautions being taken in compliance with good manufacturing practice.	erischen Bestandteilen (ausgenommen Milch enden Schafen). Unbeabsichtigte Einträge, d orkehrungen bei Einhaltung der guten Herste ion ministers 2016: No addition/use of anima e/lanolin derived from the wool of living sheep ed if they are technically unavoidable, despite	ile nicht dieser Ilungspraxis I components o). Unintended	geeignet / suitable
8.2	Vegan /Vegan Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestand entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrunge unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protecti Unintended presence of products which do not comply with the definition appropriate precautions being taken in compliance with good manufacture.	en bei Einhaltung der guten Herstellungsprax ion ministers 2016: No addition/use of anima n are tolerated if they are technically unavoid	is technisch I components.	ungeeignet / unsuitable
8.3	Laktoseintoleranz / Lactose Intolerance			

Ş).	Weitere Angaben / Further details	
ć	9.1	Sonstiges / Further information	-

10. Kontaminanten und Rückstände / Contaminants and residues

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. /

Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. These are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs all in their currently valid versions.



Produktbezeichnung / Product name

Kaffeesahne 10% Fett, Portion Coffee cream 10% fat, cup

11. GVO-Status / GMO-status

Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.

12. Lebensmittelsicherheit / Food safety

Das Unternehmen hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das Unternehmen verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann.

The company has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards. Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. The company disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.

13. Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status

Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. /

The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.

14. Verpackungen / Packaging

Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärpackstoffen vor. / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available.

15. Allgemeines / General remarks

Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. Das Unternehmen behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. / This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. The company reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.

Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. / This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.

DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27 • 27404 Zeven Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de

Archivierung ausgefültes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS