



## Produkte - Spezifikation

### Good Day Kaffeerahm 10x10x12g

<b>Produzent:</b>	Emmi Schweiz AG, Frischprodukte Emmen Seetalstrasse 200, 6032 Emmen
<b>Artikel-Bezeichnung:</b>	Kaffeerahm laktosefrei
<b>Sachbezeichnung:</b>	Kaffeerahm, 15% Milchfett, UHT, homogenisiert, laktosefrei
<b>Artikel-Nr.:</b>	1155890
<b>Verkaufseinheit u. Verpackung:</b>	Stange 10x10x12 g

### Zutatendeclaration

Kaffeerahm (Schweiz)

Restlaktosegehalt: &lt;0.1%

### Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge (g/100g)

Komponenten (Sachbezeichnung)	Gattung (Zusatzstoffe)	Ursprungsland	E-Nr.	Anteil (%)
Kaffeerahm		Schweiz		100

### Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

### Allergene Inhaltsstoffe

Name	Ja	Nein	Name	Ja	Nein
Milch ( <b>ohne</b> Laktose)	X		Sulfite (ab 10 mg/kg)		X
Glutenhaltiges Getreide		X	Senf		X
Hartschalenobst		X	Sellerie		X
Erdnüsse		X	Fische		X
Sojabohnen		X	Krebstiere		X
Sesamsamen		X	Lupine u. Lupinenerzeugnisse		X
Eier		X	Weichtiere u. -erzeugnisse		X



Nährwerte	<input checked="" type="checkbox"/> pro 100 g		<input type="checkbox"/> pro 100 ml
	Brennwert	[kJ] 670 [kcal] 163	
Fett	[g] 15.0		
davon ges. Fettsäuren	[g] 9.0		
Kohlenhydrate	[g] 4.0		
davon Zucker	[g] 4.0		
Eiweiss	[g] 3.0		
Salz*	[g] 0.1		*zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium

### Mikrobiologische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Toleranzwert	Bemerkungen
Aerobe mesophile Keime	steril	

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch Kap. 56 angewandt. Wird ein Toleranzwert überschritten, gilt die Ware im Wert vermindert. Als Grenzwerte gelten die gesetzlichen Vorschriften.

### Chemisch/physikalische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert
Homogenisationseffekt	%	80
Fettgehalt	%	15.0
Ausfallfestigkeit	mg	3.0

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch angewandt, oder diese als Referenzmethoden herangezogen. Der Sollwert bezeichnet den Wert oder den Bereich, in dem erfahrungsgemäss die Werte liegen.

### Sensorik

Beschreibung:	cremig-weiss
Konsistenz / Textur:	leicht sämig, dünnflüssig, homogen
Geruch / Geschmack:	rein, frisch, leicht süsslich, Rahmtypisch

Fremdstoffe	Toleranzwert	Grenzwert
Aflatoxin M1:		≤ 50 ng/kg (Käse ≤ 250 ng/kg) Berechnet auf das trink- oder essfertige Produkt.
Pestizidrückstände:	gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)	



---

---

## Verpackung

Liefergebände:	Karton
Einfüllmenge je Einheit:	10 Riegel à 10 Portionen à 12 g
Lagerbedingungen:	2 - 25°C
Kunden Haltbarkeitsfrist bei obgenannten Bedingungen:	60 Tage
Warenlos-Identifikation durch:	Haltbarkeitsdatum, Produktionscode

---

---

Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt.  
Anpassungen wegen technischen Veränderungen nach Absprache.

---

---

Emmi Schweiz AG, Betrieb Frischprodukte Emmen  
Seetalstrasse 200  
6032 Emmen

Telefon: 058 227 36 75

Telefax: 058 227 37 92

Datum der Erstellung: 10.12.2015

Leiter Qualitätssicherung: Pius Keiser

Leiter Entwicklung: Jörg Schäfer