



Produkt: Pure Fine Selection Cappuccino Topping

Tchibo-Artikel-Nr.: 81358

Lieferantenartikelnummer: 150114

Datum: 28.12.2015

Artikelbeschreibung:

Hersteller: Uelzena eG

Verkehrsbezeichnung: Toppingpulver

Produktbeschreibung: weiß-gelbliches, leicht strukturiertes Pulver zum Erzielen einer Schaumkrone beim Einsatz im Instant-Getränkepulver

Verpackung: Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit: 13 Monate ab Produktion

Lagerbedingungen: trocken, kühl

Lagertemperatur: +18°C- +22°C

Referenzmuster: Rez. 22-345-08 vom 30.07.2010; Vergleichsstandard aus freigegebener Produktion

Weitere Produktdaten: Referenzmusterabgleich erfolgt gemäß QS Parameter Definition. Restlaufzeit bei Anlieferung 11 Monate

Zutatenliste: Glukosesirup
Kokosfett ganz gehärtet
MAGERMILCHPULVER
LAKTOSE
SÜSSMOLKENPULVER
MILCHEIWEISS
Stabilisator (E340)
Trennmittel (E341, E551)
Emulgator (E471, E472c)
Salz
Farbstoff (E160)

Zusammensetzung: Glucosesirup 30,1 %
Kokosfett ganz gehärtet 20,06 %
Magermilchpulver 20 %
Lactose 16,6 %
Molkenpulver 10 %
Milcheiweiß 1,3 %
Stabilisatoren 1,2 %
Trennmittel 0,39 %
Salz 0,2 %
Emulgator 0,14 %
Farbstoff 0,01 %
es handelt sich um berechnete Rezepturanteile; 0 %

Sensorische Beschreibung:

lose Ware



Produkt: Pure Fine Selection Cappuccino Topping

Tchibo-Artikel-Nr.: 81358

Lieferantenartikelnummer: 150114

Datum: 28.12.2015

Aussehen: leicht strukturiertes Pulver; Geruch und Geschmack: typisch nach Topping; Farbe: leicht gelblich
Getränk; Dosierung 6g Topping + 150ml max. 85°C (Hersteller); 11g / 100 ml Wasser, ergibt 120 ml Fertigmischung; Dosierung für einen Cappuccino mit einem Espresso
Aussehen: gelblich bis weiß; Geruch und Geschmack: leicht milchig; Farbe: cremefarben bis weiß

Produktparameter:

Physikalische Daten:		Methode Lieferant	Methode Tchibo
Gewicht (einzelnes Produkt)	1 kg		
Gewicht (Kollo)	10 x 1kg = 10kg		
Produktstabilität	2g/ 120 mL Waser 25° dH, 80°C: gute Produktstabilität		TC 21-2
Schüttgewicht	540 - 640 g/l bisheriger Stand; Methode wird neu vereinbart	M-Lab-58	TC 7-1
Stückzahl (Kollo)	10 Schlauchbeutel à 1kg		

Chemische Daten:

Lactose	30-40%
Protein	9,2 %
Wassergehalt	3,0 % max. 5,5 %
pH-Wert	6,9
Fett	20,9 %
Asche	1,6 %
Glucose	max. 2%

Mikrobiologische Richtwerte:

Gesamtkeimzahl	< 10 000 KBE/g
Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Staph. Aureus	< 10 KBE/g
Hefen	< 10 KBE/g
Schimmelpilz	< 10 KBE/g
E. coli	negativ g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Listerien	negativ 25g Listeria monocytogenes
Salmonellen	negativ 375g

Telefongespräch am 14.01.2016 zwischen Frau Tadeus und Herr Hoekstra: Sollten Hefen und Schimmel zwischen 10 und 100 KBE/g liegen wird die Ware von Tchibo nicht abgelehnt.

**Produkt:** Pure Fine Selection Cappuccino Topping**Tchibo-Artikel-Nr.:** 81358**Lieferantenartikelnummer:** 150114**Datum:** 28.12.2015**Mykotoxine:**

Summe Aflatoxine B1, B2, G1, G2 gemäß EU VO

Aflatoxin B1 gemäß EU VO

Ochratoxin A gemäß EU VO

Nährwertangaben: pro 100g bzw. 100ml je Einheit

Brennwert. [KJ]	1983
Brennwert [Kcal]	472
Fett [g]	20,3
gesättigte FS [g]	19,6
Kohlenhydrate [g]	62,7
Zucker [g]	38,3
Eiweiß [g]	9,2
Salz [g]	0,81

Nährwerte berechnet pro 100g Pulver

Allergene Bestandteile:

1169/2011 EU

Allergen	Ja	Nein*	Kommentar
Gluten u. Glutenerzeugnisse		X	
Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse		X	
Eier u. Eiererzeugnisse		X	
Fisch u. Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse u. Erdnußerzeugnisse		X	
Soja u. Sojaerzeugnisse		X	
Milch u. Milcherzeugnisse (Lactose)	X		Magermilch, Molke, Laktose, Milcheiweiß
Schalenfrüchte u. Erzeugnisse daraus		X	
Sellerie u. Sellerieerzeugnisse		X	
Senf u. Senferzeugnisse		X	

 COI-D	PRODUKT SPEZIFIKATION	Seite 4 von 5 Version: 1/2015
--	------------------------------	----------------------------------

Produkt: Pure Fine Selection Cappuccino Topping

Tchibo-Artikel-Nr.: 81358

Lieferantenartikelnummer: 150114

Datum: 28.12.2015

Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse	X
Schwefeldioxid, Sulfite	X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	X
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X

* Bei der Angabe von "Nein" wird eine Kontamination - beabsichtigt oder unbeabsichtigt - ausgeschlossen

Verwendung gentechnisch veränderter Organismen (VO 1829/2003 und 1830/2003)

	Nein	Ja
Handelt es sich bei dem Artikel um ein genetisch verändertes Lebensmittel oder enthält der Artikel genetisch veränderte Organismen?	X	
Enthält der Artikel eine Zutat (gilt auch für zusammengesetzte Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen, Hilfsstoffe, Extraktionsmittel, Enzyme) die GVO's enthält, aus GVO's besteht oder aus solchen hergestellt ist?	X	
Wenn ja, in welcher Komponente bzw. Zutat ist GVO enthalten und um welche Art GVO handelt es sich (auch bereits zugelassene GVO's)?		
Ist gentechnisch modifiziertes Material im Artikel nachweisbar?	X	
Welche Maßnahmen wurden getroffen - um die Abwesenheit von GVO's in den eingesetzten Zutaten, Roh- und Hilfsstoffen sicherzustellen? - und um eine Kreuzkontamination zu vermeiden?	Unbedenklichkeitsbescheinigungen	X
	GVO - Nachweis	
	GVO- Nachweis vom Lieferanten	
	Andere:	
In welchem Rhythmus werden GVO Nachweise durchgeführt bzw. angefordert?		
Welche Artikelkennzeichnung wird empfohlen?	"ohne Gentechnik"	
	"gentechnisch verändert"	
	"aus gentechnisch verändertem [Zutat] hergestellt"	
	Andere:	

Anmerkung:

Das Produkt ist in allen EU-Mitgliedsländern verkehrsfähig; Produkt bzw seine Komponenten wurden nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt;

Produkt: **Pure Fine Selection Cappuccino Topping**
Tchibo-Artikel-Nr.: 81358
Lieferantenartikelnummer: 150114
Datum: 28.12.2015

Tchibo GmbH
 Produktentwicklung

2015.12.28

15:26:13

'00'01+

Susanne Tadeus

V. Hebel

Datum

i.A. Susanne Tadeus

i.A. Viola Hebel

13.01.2016

[Signature]

[Signature]

Datum

Uelzena eG