



Emmi Produktspezifikation

Status: geprüft und freigegeben

Erstellt von: Michael Schwarz

Erstellt am: 03.03.2023

Produktidentifikation

Artikel-Nummer: 0009619

Artikelbezeichnung: Emmi CAFFÈ LATTE Vanilla 230ml

rechtliche Produktbezeichnung: Milchscherzeugnis aus Milch mit frisch gebrühtem Kaffee und Vanille, 2,5% Fett im Milchanteil

Ursprungsland: Schweiz

Herkunftsort: Schweiz

Bio Artikel: Ja Nein

Kontrollstellen-Nr.:

Gütesiegel: Rainforest Alliance certified

Geschützte Ursprungsbezeichnung: Ja Nein

Bezeichnung:

Genusstauglichkeitskennzeichen: CH 2406

Konsumenteneinheit: Stück

Bestelleinheit: Karton

Nettogewicht (in g): Fixgewicht Variabel

- der Konsumenteneinheit: 230

- der Bestelleinheit: 2.300

Abmessungen (in mm): Konsumenteneinheit Bestelleinheit

Länge: 75 370

Breite: 75 150

Höhe: 137 140

Art der produktberührenden Verpackung

Lagerungshinweise: Kühlbereich 2-7°C

Das Produkt ist

- GVO frei: Ja Nein

- Lactosefrei: Ja Nein

- Glutenfrei: Ja Nein



Produktdetails

Zutaten

Zutaten: MILCH 80%, Arabica-Kaffee 15%, Zucker, Vanille-Extrakt, natürliches Aroma. Koffeingehalt: 60mg pro Becher.

Sonstige Auslobungen und Zusatzangaben

Nährwerte (Hauptnährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe)

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert in kJ	283
Brennwert in kCal	67
Fett	2,1
- davon gesättigte Fettsäuren	1,2
Kohlenhydrate	9,2
- davon Zucker	8,8
Eiweiß	2,8
Salz (Kochsalz) (= Natrium *2,5)	0,08

Allergene

- Glutenhaltiges** Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel oder Hybridarten) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Milch und Milchprodukte** (einschliesslich Lactose)
- Eier und Eierprodukte** (Eilecithin)
- Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schalenfrüchte** (z.B. Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Lupine** und Lupinenerzeugnisse
- Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg SO₂ pro kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel

Behandlungsart Milch, Milchart

- | | | |
|--|--------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Kuhmilch | <input type="checkbox"/> Stutenmilch | <input checked="" type="checkbox"/> pasteurisiert |
| <input type="checkbox"/> Schafmilch | <input type="checkbox"/> Heumilch | <input type="checkbox"/> silofrei |
| <input type="checkbox"/> Büffelmilch | <input type="checkbox"/> Rohmilch | <input type="checkbox"/> thermisiert |
| <input type="checkbox"/> Ziegenmilch | | <input type="checkbox"/> mikrofiltriert |

Gentechnik (GVO) / Bestrahlung

- Das Produkt wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO(EG) 1829/2003 und VO(EG) 1830/2003
- Gentechnikfrei laut VO(EG) 834/2007 über biologisch erzeugte Lebensmittel
- "Ohne Gentechnik hergestellt" gemäß österreichischer Codex-Richtlinie "Gentechnikfreie Produktion"



"Ohne Gentechnik" laut Deutschem EG-Gentechnik Durchführungsgesetz

Mikrobiologische Eigenschaften

Parameter	Einheit	Grenzwert
Gesamtkeimzahl		
Aerobe mesophile Keime (GKZ)	KBE/g	100000
Enterobacteriaceaeen	KBE/g	10
Escherichia Coli		
Hefen		
Schimmelpilze		
Staph. Aureus	KBE/g	100
Listeria monocytogenes		
Salmonellen		

Qualitätssicherung

Das Fertigprodukt durchläuft einen Metalldetektor	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Fertigprodukt durchläuft einen Fremdkörperdetektor	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Für das Fertigprodukt ist ein HACCP-Konzept vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

Die Rückverfolgbarkeit ist über folgende Eigenschaften möglich:

- Chargen Code
- Produktionsdatum
- Mindesthaltbarkeitsdatum

Herstellernachweis

Dieses Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.

Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackungen, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmittel in Kontakt zu kommen.

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie z.B. eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produkts negativ beeinflussen.

Firmen Stempel

Ort, Datum

Unterschrift