



Produktspezifikation

Kennziffer: 19FB0602

Produkt:	Premium Choc 03 176/2		
	Kakaohaltiges Getränkepulver für Automaten		
Anwendungshinweise:	17 – 19 g / 150 ml heißes Wasser 20 – 23 g / 180 ml heißes Wasser 22 – 25 g / 200 ml heißes Wasser		
Artikel-Nr.:	82310 52 / 85		
Zutaten:	Zucker, Magermilchpulver, stark entöltes Kakaopulver (13,5 %), Molkenpulver, gehärtetes Pflanzenfett, Trockenglukosesirup, Milcheiweiß, Salz, Stabilisator E340, Trennmittel E341, Emulgator E471, Aroma		
Nährwertangaben:	Protein	13,4 g	
	Kohlenhydrate	65,8 g	
	Fett	8,1 g	
	391 kcal bzw.	1651 kJ	je 100 g
Sensorik:	Aussehen:	braunes Pulver	
	Geruch:	typisch nach Kakao	
	Geschmack:	typisch nach Kakao	
Analysendaten:		min.	max.
chemisch:	Eiweiß	13,5 %	
	Fett	7,5 %	
	Wasser		3,5 %
physikalisch:	pH-Wert (1:10)		
	Schüttgewicht	610	710 g/l
	Rieselfähigkeit (Auslauf)	90,0%	
bakteriologisch:	Gesamtkeimzahl	max.	10.000 / g
	Hefen und Schimmel	max.	50 / g
	E-Coli	neg.	in 1 g
	Salmonella	neg.	in 25 g
Haltbarkeit:	in der originalverschlossenen Verpackung - kühl und trocken gelagert - 18 Monate haltbar		
Verpackung:	82310 52 Papiersäcke à 25 kg; 30 Säcke pro Palette 82310 85 Kartons mit 10 Beuteln à 1kg netto, 70 Kartons pro Palette		

Vorstehende Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Für Weiterverarbeitungsergebnisse haften wir jedoch nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir in der Regel keinen Einfluß haben. Diese Produktspezifikation gilt bis auf Widerruf. Alle bisherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Nachdruck sowie sonstige Verwertung, auch auszugsweise, nur mit unserer Genehmigung.

Ordnungs-Nr.: 02/06 QS 2311	Freigabe-Datum: 6.3.2006	ersetzt Spezifikation Nr.: 01/01 QS 1479
---------------------------------------	------------------------------------	--



Produktspezifikation

Produktname	CLASSIC CHOC 14
Artikelnummer	233372 (8135085)
Aktiv seit	30.11.2009
QM-Nummer	11/09 QM 3792
ersetzt QM-Nummer	05/05 QS 2062
EU-Nummer	DE-NW 105-EG
Herkunftsland	Deutschland
Hersteller	SATRO GmbH
Produktbeschreibung	Kakaohaltiges Getränkepulver für Automaten
Dosierempfehlung	17-19 g /150 ml heißes Wasser 20-23 g /180 ml heißes Wasser 22-25 g /200 ml heißes Wasser
Zutaten	Zucker, Magermilchpulver, stark entöltes Kakaopulver (13%), Salz, Trennmittel E 341, Aroma

Nährwerte in 100 g Produkt			
		Wert	Einheit
Brennwert	kcal	356	kcal
Brennwert	kJ	1.510	kJ
Protein	-	18,2	g
Kohlenhydrate	total	70,4	g
Kohlenhydrate	verdaulich	66,9	g
Kohlenhydrate	davon Zucker	65,8	g
Fett	-	1,7	g
Fett	gesättigte Fettsäuren	1,0	g
Fett	Cholesterin	0,0	mg
Transfettsäuren	-	0,1	g
Ballaststoffe	-	3,9	g
Natrium	-	0,7	g
Kochsalz	-	0,5	g

Die Nährwertangaben unterliegen natürlichen, rohstoffbedingten Schwankungen

Sensorik im Rohstoff/Produkt	
Farbe	braun
Geruch	typisch nach Kakao
Geschmack	typisch nach Kakao
Konsistenz/Textur	Pulver

Chemische Parameter - Produkte				
	Methode	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt	§64 modifiziert L 02.06-2(EG)		4,00	%
Eiweißgehalt		17,50		%
Asche	§64 modifiziert L 06.00-4	4,80	5,50	%

Physikalische Parameter - Produkte				
	Methode	Minimum	Maximum	Einheit
Schüttgewicht, lose	VDLUF A 26.4	670,00	750,00	g/l

Produktspezifikation

Mikrobiologische Parameter allg			
	Methoden	Maximum	Einheit
Gesamtkeimzahl	SATRO M 101 a Nr. 3	10.000	cfu/g
Hefen	§64 modifiziert L 02.00-10	50	cfu/g
Schimmel	§64 modifiziert L 02.00-10	50	cfu/g
Salmonella /100g	§64 modifiziert L 00.00-20	Neg.	cfu/100g
E. coli	VDLUFA M 7.2.2.4	Neg.	cfu/g

Allergene und Intoleranzen - als Zutat	Ja	Nein	deklarationsfrei	Kommentar
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfite (Konzentration \geq 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kreuzkontamination:	Ja	Nein	deklarationsfrei	Kommentar
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfite (Konzentration \geq 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

25 °C Temperatur und 65 % Rel. Feuchte sollten nicht überschritten werden

Mindesthaltbarkeitsdauer	540	Tage nach Herstellung
--------------------------	-----	-----------------------

Verpackungsart	Menge	Einheit
Beutel	1	kg
Gesamtpalettengewicht (Netto)	700	kg
Anzahl pro Palette	70	Karton
Anzahl pro Karton	10	Beutel

Produktspezifikation

Lebensmittelrechtliche Anforderungen	Das Produkt und die Verpackung entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen.
Kontaminanten/ Rückstände	Die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) herausgegebenen Empfehlungen für Schadstoffe in Lebensmitteln werden mindestens eingehalten. Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminaten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen (insbesondere: Schadstoffhöchstmengen VO, Rückstandshöchstmengen VO, Mykotoxinhöchstmengen VO) beziehungsweise die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt. Außerdem werden für Lebensmittel tierischer Herkunft die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 eingehalten.
ionisierende Bestrahlung	Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
GVO-Erklärung	Für das von uns gelieferte Produkt, erklären wir, dass das Produkt, kein gentechnisch modifiziertes Lebensmittel ist und/oder keine aus gentechnisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe oder Aromastoffe enthält gemäß der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Dementsprechend ist nach der oben genannten Gesetzgebung eine Kennzeichnung für unser Produkt nicht erforderlich. Nie ausschließbare Kontaminationen unterhalb des Schwellenwertes der VO 1830/2003 sind nicht beabsichtigt.
Chargennummer und Rückverfolgbarkeit	Durch das Warenwirtschaftssystem wird für jede Palette ein Etikett mit einer automatischen Chargennummer (durch System vergeben) generiert: In der Regel 6-stellig. Während des Verarbeitungsprozesses wird jede verwendete Chargennummer dokumentiert und das Produkt erhält eine neue Chargennummer, die wiederum dokumentiert wird und Bestandteil der Etiketten ist. Damit ist die Rückverfolgbarkeit auf jeder Stufe der Verarbeitung und der Auslieferung gewährleistet. Darüber hinaus ist auch die Rückverfolgbarkeit auf jeder Stufe gemäß EG VO 178/2002 vom Vorlieferanten bestätigt.

Qualitätszertifikate		Seit
ISO 9000 ff	Ja	11.04.1995

Die in der Spezifikation gemachten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Für Weiterverarbeitungsergebnisse haften wir jedoch nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir in der Regel keinen Einfluß haben. Diese Produktspezifikation gilt bis auf Widerruf. Alle bisherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Nachdruck sowie sonstige Verwertung, auch auszugsweise, nur mit unserer Genehmigung.

Produktspezifikation

Kennziffer: 19FB0602

Produkt:	Cappuccino Topping CW 05		
	Kaffeeweißer		
Anwendungshinweise:	3,5 – 3,7 g / 180ml		
Artikel-Nr.:	78012 31 / 52 / 85		
Zutaten:	Glukosesirup, gehärtetes Pflanzenfett, Magermilchpulver, Stabilisator E340, Milchprotein, Trennmittel E 341, Emulgatoren E471 und E472c, Farbstoff E160a		
Nährwertangaben:	Protein	8,7 g	
	Kohlenhydrate	56,1 g	
	Fett	27,9 g	
		511 kcal bzw.	2135 kJ je 100 g
Sensorik:	Aussehen:	gelbliches Pulver	
	Geruch:	mild, leicht milchig	
	Geschmack:	mild, leicht fettig, milchig	
Analysendaten:		min.	max.
chemisch:	Eiweiß	8,5 %	10,5 %
	Fett	26,0 %	
	Wasser		3,5 %
	Asche	4,0 %	5,0 %
	pH-Wert (1:10)	6,9	7,5
physikalisch:	Schüttgewicht:	550 g / l	620 g / l
bakteriologisch:	Gesamtkeimzahl	max.	10.000 / g
	Hefen und Schimmel	max.	50 / g
	E-Coli	neg.	in 1 g
	Staph. aureus	neg.	in 1 g
	Salmonella	neg.	in 25 g
Haltbarkeit:	in der originalverschlossenen Verpackung - kühl und trocken gelagert - 12 Monate haltbar		
Verpackung:	7801231: Big bags à 900 kg netto 7801252: mehrlagige Papiersäcke mit PE-Inneneinlage, Nettoinhalt je Sack 25 kg 7801285: Kartons mit 10 Beuteln à 1 kg netto, 50 Kartons pro Palette		

Vorstehende Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Für Weiterverarbeitungsergebnisse haften wir jedoch nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir in der Regel keinen Einfluß haben. Diese Produktspezifikation gilt bis auf Widerruf. Alle bisherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Nachdruck sowie sonstige Verwertung, auch auszugsweise, nur mit unserer Genehmigung.

Ordnungs-Nr.: 02/07 QM 2632	Freigabe-Datum: 15.02.2007	ersetzt Spezifikation Nr.: 10/04 QS 1914
---------------------------------------	--------------------------------------	--

Produktspezifikation

Produkt:	FAIRTRADE CHOCOLATE		
	Kakaohaltiges Getränkpulver, speziell für Getränkeautomaten		
Dosierungsempfehlung:	17 – 19 g / 150 ml heißes Wasser 20 – 23 g / 180 ml heißes Wasser 22 – 25 g / 200 ml heißes Wasser		
Artikel-Nr.:	NEU 233482 (alt 82454.53) / NEU 233483 (alt 82454.85)		
Zutaten:	Zucker*, Molkenpulver, stark entöltes Kakaopulver (11%)*, Glukosesirup, gehärtetes Pflanzenfett, Milchprotein, Salz, Trennmittel E 341, Stabilisator E 340, Emulgator E 471, Aroma *Fairtrade Zutaten mind. 50 %		
Allergene:	Kann Spuren von Gluten und Soja enthalten		
Nährwertangaben:	Protein	7,0 g	
	Kohlenhydrate	75,7 g	
	Fett	6,1 g	
	Transfettsäuren	< 1 g	
	386 kcal bzw.	1633 kJ	je 100 g
Sensorik:	Aussehen:	braunes Pulver	
	Geruch:	schokoladig	
	Geschmack:	schokoladig	
Analysendaten:		Methode	min. max.
chemisch:	Eiweiß	modifiziert DIN 10 454	7 %
	Wasser	modifiziert § 64 LFGB L02.06-2 (EG)	4,0 %
	Asche	modifiziert § 64 LFGB L02.00-77	4,0 % 4,8 %
physikalisch:	Schüttgewicht	modifiziert VDLUFA; Bd.VI; C26.4	680 760 g / l
bakteriologisch:	Gesamtkeimzahl	modifiziert § 64 LFGB L00.00-88	max. 10.000 / g
	Hefen und Schimmel	modifiziert § 64 LFGB L01.00-37	max. 50 / g
	E-Coli	modifiziert VDLUFA; Bd.VI; M7.2.4	neg. in 1 g
	Enterobacteriaceen	modifiziert § 64 LFGB L05.00-5	max. < 10 / g
	Salmonella	modifiziert § 64 LFGB L00.00-66	neg. in 25 g



Creating Values.

Haltbarkeit: in der originalverschlossenen Verpackung
- kühl (max. 25°C) und trocken (Luftfeuchtigkeit < 65%) gelagert -
18 Monate haltbar

Verpackung: **NEU 233482 (alt 82454.53):** Mehrlagige Papiersäcke mit PE-Inneneinlage,
Nettoinhalt je Sack 25 kg
NEU 233483 (alt 82454.85): Kartons mit 10 Beuteln á 1kg, 10 Kartons pro Palette

Vorstehende Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Für Weiterverarbeitungsergebnisse haften wir jedoch nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir in der Regel keinen Einfluß haben. Diese Produktspezifikation gilt bis auf Widerruf. Alle bisherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Nachdruck sowie sonstige Verwertung, auch auszugsweise, nur mit unserer Genehmigung.

Ordnungs-Nr.:	Freigabe-Datum:	ersetzt Spezifikation Nr.:
07/09 QM 3624	17.07.2009	06/08 QM 3116

