

Produktspezifikation / product specification

1. Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung / product name:	Kaffeesahne Kaffeebohne 10%	Hersteller / Händler / Manufacturer / distributor:	HACK Gastro-Service oHG
Art.Nr.:	6040	Straße / street:	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4007862060407	PLZ / area code:	56581
Einzelgewicht / unit weight (g/cm ³):	7,5	Ort / location:	Kurtscheid
Inhalt / content:	240 Stück	Land / country:	Deutschland
Nettogewicht / net weight (g):	1800g	Phone:	+49 (0)2634 9660 - 0
Fertigungsgrad / convenience level:	Fertigprodukt	Fax:	+49 (0)2634 9660 - 8000
		Internet:	www.hack.ag

2. Produktbeschreibung / product description

Sahnerzeugnis ultrahocherhitzt, mind 10% Fett, in Portionspackung

3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended preparation:	Verzehrfertig
Lagerung / storage conditions:	Vor Licht geschützt
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time (after preparation without quality losses):	---

4. Parameter

	Soll / target	Toleranzen / tolerances					Soll / target	Toleranzen / tolerances			
Länge/length (cm):		min:		max:		Gewicht/weight (g):	7,5	min:		max:	
Breite/width (cm):		min:		max:		Durchmesser Ø (cm):		min:		max:	
Höhe/height (cm):		min:		max:		Sonstige/others:		min:		max:	

5. Sensorische Qualitätsmerkmale des Fertigproduktes / quality features of the prepared product

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour:	rein weiß bis gelblich, homogene Flüssigkeit	Geschmack / taste:	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Geruch / odour:	arttypisch, ohne Fremdgeruch	Textur / texture:	flüssig bis leicht sämig

6. Produktzusammensetzung (gemäß LMIV in gültiger Version) / product composition (according to regulation EU 1169/2011)

Verkehrsbezeichnung / customary name:	Kaffeesahne 10% Fett, ultrahocherhitzt
Zutaten / ingredients:	SAHNE

Kann Spuren enthalten von / may contain traces of:	
---	--

7. Pflichthinweise gemäß LMIV & Zusatzstoffzulassungsverordnung / mandatory indication according to regulation (EU) 1169/2011 & german law according food additives

	Bitte mit „Ja“ oder „Nein“ beantworten / please answer with “yes” or “no”
Pflichthinweise notwendig (z.B. „mit Süßungsmitteln“, „aufgetaut“, „mit Farbstoff“ etc.) / mandatory indication necessary (e.g. „with sweeteners“, „defrozen“, „with colouring“ etc.)	nein
Wenn ja, welche / if so which	

8. Nährwertangaben in g/100g / nutrition facts per g/100g

	Einheit / unit	
Brennwert / caloric value	(kJ)	491
Brennwert / caloric value	(kcal)	118
Fett / fat	(g)	10
davon gesättigte Fettsäuren / of that saturated fatty acids	(g)	6,9
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	4
davon Zucker / of that sugar	(g)	4
Eiweiß / protein	(g)	3,1
Salz / salt	(g)	0,08

9. Allergieauslösende Inhaltsstoffe / ingredients with allergens

Allergene / allergens	Ist enthalten / is present		Spuren möglich / traces possible	Ursprung des Allergens / source of allergen
	Ja / yes	Nein / no		
Glutenhaltige Getreide / cereals containing gluten		X		
Krebstiere / crustaceans		X		
Eier / eggs		X		
Fisch / fish		X		
Erdnüsse / peanuts		X		
Soja / soya		X		
Milch / milk	X			Sahne
Schalenfrüchte / nuts		X		
Sellerie / celery		X		
Senf / mustard		X		
Sesam / sesame		X		
Lupine / lupine		X		
Weichtiere / molluscan		X		
Schwefeldioxide und Sulfite / Sulphur dioxide and sulfites (> 10mg/kg)		X		

10. Ernährungsform / form of nutrition

vegetarisch / vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>
vegan / vegan	<input type="checkbox"/>
glutenfrei / gluten-free	<input type="checkbox"/>
laktosefrei / lactose-free	<input type="checkbox"/>
sonstiges / other	<input type="checkbox"/>

11. Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storing conditions and shelf life

Mindesthaltbarkeit / shelf life:	187 Tage
Kennzeichnung des MHD / labelling of best before date:	TT-MM-JJJJ
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing conditions:	Ohne Kühlung unter 25°C, trocken und vor Licht geschützt.

12. Verpackungsdaten / packaging data

Beschreibung / description	PS Kunststoffcups mit Aluplatte im Karton.									
Verpackungseinheit / packaging unit										
Länge / length:	29	cm	Breite / width:	19,8	cm	Höhe / height:	14,1	cm		
Nettogewicht / net weight:	1,8	kg	Tara / tare weight:	0,36	kg	Bruttogewicht / gross weight:	2,16	kg		
Artikelverpackung (nur bei Unterverpackung) / portion packaging (only if single packed)										
Länge / length:	5,4	cm	Breite / width:	3	cm	Höhe / height:	1,8	cm	Anzahl / quantity:	240

13. Palettendaten / pallet data

Versandseinheiten pro Palette / boxes per pallet:	160	Versandseinheiten pro Lage / boxes per layer:	16
Palettenhöhe / height of pallet:	Ca. 156	Lagenzahl pro Palette / layers per pallet:	10

14. Lebensmittelrechtliche Erklärung / foodstuff law confirmation

Wir, die **HACK AG**, bestätigen, dass:

- die für die Herstellung unserer Produkte eingesetzten Maschinen, Equipment und Produktionsanlagen sowie die Verpackung den in der EU geltenden gesetzlichen Vorschriften in der jeweils gültigen Fassung entsprechen, insbesondere Verordnung (EG) 1935/2004, Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 10/2011, Verordnung (EG) 2023/2006 (GMP-VO), Verordnung (EG) 852/2004 sowie (EG) 853/2004 über Lebensmittelhygiene, dt. Bedarfsgegenstände-VO und somit das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).
- wir als IFS zertifiziertes Unternehmen großen Wert auf einen hohen Qualitätsstandard und einen umfangreichen Produktschutz legen. Durch zahlreiche Maßnahmen, wie regelmäßige Produktverkostungen, Untersuchungen durch externe Labore, strenge Auswahlkriterien von Zulieferern und vielem mehr, verfügen wir über ein dichtes Netz von Sicherheitskriterien. Wir möchten Sie dennoch darauf hinweisen, dass nicht alle unsere Produzenten und insbesondere Hersteller von Verpackungsmaterialien und Bedarfsgegenständen nach einem IFS Standard zertifiziert sind. Je nach Produktkategorie bzw. Produkt, welches Sie von uns beziehen, können verschiedene Zertifizierungsstandards zur Anwendung kommen. Bei Bedarf informieren wir Sie gerne über die für Ihr Produkt entsprechenden Qualitätsstandards.
- die Kennzeichnung mit allen geforderten Elementen den Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechtes genügt.
- keine Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die deklarationspflichtige, gentechnisch veränderte Organismen, im Sinne der EU-Verordnung 1829/2003 sowie 1830/2003, enthalten oder aus solchen bestehen zum Einsatz kommen und das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde.
- die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM für Mikroorganismen der entsprechenden Produktgruppe und gesetzliche Grenzwerte für Toxine, insbesondere Mykotoxine, eingehalten werden. Sonstige pathogene Keime, in gesundheitlich beeinträchtigenden Mengen, sind nicht nachweisbar.

We, the **HACK AG**, confirm that:

- the used machinery, equipment and production lines for the production of our products as well as the packaging materials are in line with the current valid legal European guidelines, especially regulation (EG) 1935/2004, regulation (EG) 178/2002, regulation (EG) 10/2011, regulation (EG) 2023/2006 (GMP-regulation), regulation (EG) 852/2004 as well as regulation (EG) 853/2004 about food hygiene, "German consumer goods guideline" and the food and feeding stuff law.
- As an IFS certified company, we attach great importance to a high-quality standard and extensive product protection. Through numerous measures, such as regular product testing, external laboratory testing, strict selection criteria for suppliers and much more, we have a tight network of security criteria. However, we would like to point out that not all our producers, and in particular manufacturers of packaging materials and consumer goods, are certified according to an IFS standard. Depending on the product category or product you are referring to, different certification standards can be applied. If required, we will provide you with information on the quality standards that are appropriate for your product.
- The declaration with all demanded elements complies with the foodstuff laws and the weight and measurement law.
- No food or raw material that include any GMO according to EU 1829/2003 and 1830/2003 are manufactured in the delivered goods and the product is not treated with ionising radiation.
- Our products adhere to all microbiological limits and toxin limits, especially mycotoxins. All other pathogens that affect the human health are not detectable.

15. Produktfoto / product picture

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Erstelldaten

Erstellt durch: SWE Erstelldatum: 08.04.2024

Aktualisierungsgrund: aktualisiert – ohne Änderung