

	Kaffeemilch 4 % Fett / Coffee milk 4 % fat	Fertigprodukt- spezifikation <i>Specification Finished Product</i>	Seite 1 von 4
		Ausgabe vom / Issue from:	FS 30 – 09
			28.08.2023

1. Angaben zum Händler / <i>Information of the trader</i>			
Name / <i>Name</i> :	TURM-Sahne GmbH	E-Mail / <i>E-Mail</i> :	info@turm-sahne.de
Straße / <i>Address</i> :	Westerender Weg 24a	Homepage / <i>Homepage</i> :	www.turm-sahne.de
PLZ Ort / <i>Zip code place</i> :	26125 Oldenburg	Identifikationskennzeichen / <i>Identification mark</i> :	DE NI 26125 EG
Telefon / <i>Telephone</i> :	+49 441 93298-0		

2. Angaben zum Produkt / <i>Product information</i>	
Produktbezeichnung / <i>Product description</i> :	Kaffeewölkchen 4 % Fett / <i>Whole milk 4 % fat</i>
Lebensmittelrechtliche Bezeichnung nach aktuell gültigen Rechtsvorschriften (EU) / <i>Food law name according to current legislation (EU)</i> :	Vollmilch 4 % Fett, pasteurisiert (sterilisiert) / <i>Whole milk 4 % fat, pasteurised (sterilised)</i>
Verwendungsbereich / <i>Intended use</i> :	Zum Verfeinern von Kaffee, Tee und Speisen / <i>To refine coffee, tea and dishes</i>
Kurzbeschreibung des Herstellungsverfahrens / <i>Short description of production process</i> :	Homogenisierung, Sterilisation / <i>Homogenization, sterilisation</i>
Identifikationskennzeichen / <i>Identification mark</i> :	DE NI 26125 EG

3. Durchschnittliche Nährwertangaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / <i>Average nutritional information according to Regulation (EU) No. 1169/2011</i>			
Kriterien / <i>Criteria</i>	Einheit / <i>Unit</i>	in 100 ml	
Energie / <i>Energy</i>	kJ	292	
Energie / <i>Energy</i>	kcal	70	
Fett / <i>Fat</i>	g	4,1	
davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i>	g	2,7	
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	4,9	
davon Zucker / <i>of which sugars</i>	g	4,9	
Eiweiß / <i>Protein</i>	g	3,3	
Salz / <i>Salt</i>	g	0,13	

4. Zutaten / <i>Ingredients</i>
Deklaration der einzelnen Zutaten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / <i>Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011</i>
Milch Milk
Ein Zutatenverzeichnis ist laut Deutschem und EU-Kennzeichnungsrecht nicht erforderlich. <i>According to German and European legislation the declaration of ingredients is not required for this product</i>

5. Sensorische Eigenschaften / <i>Organoleptic properties</i>	
Aussehen / <i>Appearance</i>	weiß-creme-farbend, homogen / <i>cream-coloured; homogeneous</i>
Geruch / <i>Smell</i>	arttypisch, ohne Fremdgeruch / <i>characteristic, without unusual aroma</i>
Geschmack / <i>Taste</i>	arttypisch, ohne Fremdgeschmack / <i>characteristic, without unusual flavour</i>
Konsistenz / <i>Consistency</i>	flüssig / <i>liquid</i>

Erstellt von:	Kirchner, QM	Ausgabe: 02	Vorlage erstellt am:	01.03.2023
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre	
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	Bereich des Erstellers	2. Archivierung der Aufzeichnung:	3/10 Jahre	
\\turm02\Spezifikationen\F_SPEZI\02_Milch\FS_30-09 Glas VM 4%_28.08.2023.docx				

	Kaffeemilch 4 % Fett / Coffee milk 4 % fat	Fertigprodukt- spezifikation <i>Specification Finished Product</i>	Seite 2 von 4
		Ausgabe vom / <i>Issue from:</i>	FS 30 – 09
			28.08.2023

6. Chemisch-physikalische Eigenschaften / <i>Chemical-physical parameters</i>					
Kriterien / <i>Criteria</i>	Einheit / <i>Unit</i>	Sollwert / <i>Set value</i>	Min.	Max.	Bestimmungsmethode / <i>Method</i>
Fettgehalt / <i>Fat content</i>	%	4	4	-	DIN EN ISO 1211
pH-Wert / <i>pH-value</i>	-	6,55	6,40	6,65	VDLUFA C 8.2

7. Mikrobiologische Eigenschaften / <i>Microbiological parameters</i>			
Kriterien / <i>Criteria</i>	Zielwert / <i>Target value</i>	Grenzwert / <i>Limit value</i>	Bestimmungsmethode / <i>Method</i>
Gesamtkeimzahl / <i>Total bacterial count</i>	< 10 KbE/1ml	< 100 KbE/1ml	DIN EN ISO 4833 Sterilitätstest (15d bei 30°C) → PC-Agar; 72h; 30°C <i>Sterility-test</i>

8. Relevante Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung / <i>Relevant substances or products according to annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 in the currently valid version</i>					
Allergen / <i>Allergen</i>	enthalten (ja / nein) / <i>present (yes / no)</i>	genaue Bezeichnung, Quelle / <i>exactly indication, Source</i>	Allergen / <i>Allergen</i>	enthalten (ja / nein) / <i>present (yes / no)</i>	genaue Bezeichnung, Quelle / <i>exactly indication, Source</i>
Glutenhaltiges Getreide u. – erzeugnisse / <i>Grain and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und – erzeugnisse / <i>Nuts and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-
Krebstiere und –erzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-	Sellerie und –erzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-
Eier und –erzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-	Senf und –erzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-
Fisch und –erzeugnisse / <i>Fish and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-	Sesamsamen und –erzeugnisse / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-
Erdnüsse und –erzeugnisse / <i>Peanuts and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg als (SO ₂) / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as (SO₂)</i>	nein / <i>no</i>	-
Soja und –erzeugnisse / <i>Soybeans and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-	Lupine und –erzeugnisse / <i>Lupines and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-
Milch und –erzeugnisse einschl. Laktose / <i>Milk and products thereof including lactose</i>	ja / <i>yes</i>	Kuhmilch / <i>Cow's milk</i>	Weichtiere und –erzeugnisse / <i>Mollusc and products thereof</i>	nein / <i>no</i>	-
Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten. Trotz umfangreicher Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in den Herstellungsbetrieben keine Kreuzkontamination über die mit „in Spuren möglich“ angegebenen Allergene hinaus stattfinden können. <i>The information is given to the best of our knowledge and belief based on the current information from our suppliers. Despite extensive measures to avoid cross-contamination, we cannot provide an absolute guarantee that no cross-contamination beyond the allergens indicated with "possible in traces" can take place at our suppliers or in the manufacturing plants.</i>					

9. Eignung für besondere Ernährungsformen / <i>Suitability for specific forms of nutrition</i>	
<input checked="" type="checkbox"/> Ovo-Lacto-Vegetarisch (Verzicht auf Fleisch und Fisch) / <i>Ovo-Lacto-Vegetarian (Renunciation of meat and fish)</i>	
<input type="checkbox"/> Vegan (Verzicht auf Fleisch, Fisch, Eier, Milch u. Honig) / <i>Vegan (Renunciation of meat, fish, eggs, milk and honey)</i>	
<input type="checkbox"/> Lactosefrei / <i>Lactose-free</i> (< 0,1 g/100g)	
<input checked="" type="checkbox"/> Glutenfrei / <i>Gluten-free</i> (< 20 mg/kg)	
<input type="checkbox"/> Halal / <i>Halal</i>	
<input type="checkbox"/> Kosher / <i>Kosher</i>	
<input type="checkbox"/> Bio / <i>Organic</i>	Öko-Kontrollstellen-Nr. / <i>Ecological control number:</i>
<input type="checkbox"/> Weidemilch / <i>Meadow milk</i>	
<input type="checkbox"/> Ohne Gentechnik / <i>GMO free</i>	<input type="checkbox"/> VLOG // VLOG

Erstellt von:	Kirchner, QM	Ausgabe: 02	Vorlage erstellt am:	01.03.2023
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre	
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	Bereich des Erstellers	2. Archivierung der Aufzeichnung:	3/10 Jahre	
\\turm02\Spezifikationen\F_SPEZI\02_Milch\FS_30-09 Glas VM 4%_28.08.2023.docx				

	Kaffeemilch 4 % Fett / Coffee milk 4 % fat	Fertigprodukt- spezifikation Specification Finished Product	Seite 3 von 4
		Ausgabe vom / Issue from:	FS 30 – 09
			28.08.2023

10. Verpackung, Haltbarkeit, Lager- und Transportbedingungen / Packaging, Shelf life, Storage and transport conditions	
10.1 Verpackung* / Packaging*	
Verpackungsart / Packaging type:	Glasflasche, Aluminium-Anroll-Verschluss / Bottle of glass, Aluminum roll-on closure
Nennfüllmenge / Nominal filling quantity:	97 ml (100 g) / 160 ml (165 g) / 165 ml (170 g) / 195 ml (200 g) / 243 ml (250 g)
Art der Chargenkennzeichnung / Type of batch marking:	Kalendertag (Lxxx) Charge (ccc) / Calendarday (Lxxx) lot (ccc)
* Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärverpackungen vor / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No. 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available	
10.2 Haltbarkeit / Shelf life	
Mindesthaltbarkeit / Minimum shelf life:	10 Monate / months (mm.yy)
Restlaufzeit / Remaining shelf life:	auftragsbezogene Produktion / order-related production
10.3 Lager- und Transportbedingungen / Storage and transport conditions	
<ul style="list-style-type: none"> Temperatur: 4 – 25 °C; frostfrei; lichtgeschützt / Temperature: 4 – 25 °C; frost-free; protected from light Verschlüsse vor mechanischer Einwirkung schützen / Protect closures from mechanical impact Paletten beim Transport nicht stapeln / Do not stack pallets during transport Transport und Lagerung in sauberer und trockener Umgebung / Transport and storage in clean and dry environment 	

11. GVO-Status / GMO-status
<p>Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und / oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. /</p> <p>According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and / or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0,9 % is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.</p>

12. Lebensmittelsicherheit / Food safety
<p>Das Unternehmen hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das Unternehmen verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basisverordnung 178/2002 identifizieren kann. /</p> <p>The company has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards. Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. The company disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.</p>

13. Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status
<p>Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. TURM-Sahne Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepaxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. /</p> <p>The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German law are respected. TURM-Sahne products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.</p>

14. Allgemeines / General marks
<p>Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissenstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. Das Unternehmen behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. /</p> <p>This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. The company reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.</p>

Erstellt von:	Kirchner, QM	Ausgabe: 02	Vorlage erstellt am:	01.03.2023
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre	
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	Bereich des Erstellers	2. Archivierung der Aufzeichnung:	3/10 Jahre	
\\turm02\Spezifikationen\F_SPEZI\02_Milch\FS_30-09 Glas VM 4%_28.08.2023.docx				

	Kaffeemilch 4 % Fett / Coffee milk 4 % fat	Fertigprodukt- spezifikation	Seite 4 von 4
		<i>Specification</i> <i>Finished Product</i>	FS 30 – 09
		Ausgabe vom / <i>Issue from:</i>	28.08.2023

Erstellung / Compilation	Prüfung / Review	Freigabe / Approval
Datum / Date: 28.08.2023 Name, Bereich / Name, department: Lydia Kirchner; QM  (Unterschrift / Signature)	Datum / Date: 30.08.2023 Name, Bereich / Name, department: Jana Wagner / VT  (Unterschrift / Signature)	Datum / Date: 14.09.2023 Name, Bereich /  Name, department: Patrick Grunert; QM  Westerender Weg 24a 26125 Oldenburg (26053) Postfach 7308 (Stempel, Unterschrift / Stamp, signature)

Erstellt von:	Kirchner; QM	Ausgabe: 02	Vorlage erstellt am:	01.03.2023
1. Originalverwaltung:	Systemsteuerung	1. Archivierungsdauer „Blanko“:	3 Jahre	
2. Verwaltung „ausgefüllt“:	Bereich des Erstellers	2. Archivierung der Aufzeichnung:	3/10 Jahre	
\\turm02\Spezifikationen\F_SPEZ\02_Milch\FS_30-09 Glas VM 4%_28.08.2023.docx				