



SPEZIFIKATION

Seite: 1 / 2
Gültig ab: 08.02.2022
Rezepturnummer: 50-803 - 01
Versionsnummer: 3

Typ Chai-Tee mit RA Schwarztee-Extrakt (mass balance)

Verkehrsbezeichnung:

Zubereitung für Teegetränke, Typ Chai-Tee

Produktbeschreibung:

Hellbraunes Getränkepulver zur Herstellung eines Heißgetränkes, automatenfähig

Zutaten:

Zucker, **Magermilchpulver**, fraktioniertes Palmkernfett, Glukosesirup, **Süßmolkenpulver**, Schwarztee-Extrakt 2,5%, Aromen (natürliches Gewürznelkearoma), **Laktose, Milcheiweiß**, Stabilisatoren (E 340, E 452), Verdickungsmittel (E 415), Speisesalz, Trennmittel (E 551), Emulgator (E 471).

Nährwertangaben entsprechend LMIV (1169/2011):

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

	===== Pro 100 g =====			===== Pro Portion =====		
			% *	25 g in 150 g Wasser		% *
Brennwert (kJ)	1868	kJ	22	467	kJ	6
Brennwert (kcal)	444	kcal	22	111	kcal	6
Fett	14.2	g	20	3.5	g	5
davon gesättigte Fettsäuren	12.9	g	65	3.2	g	16
Kohlenhydrate	71.1	g	27	17.8	g	7
davon Zucker	64.4	g	72	16.1	g	18
Eiweiß	7.2	g	14	1.8	g	4
Salz	0.7	g	12	0.17	g	3

Die aufgeführten Nährwertangaben sind rohstoffbedingten Schwankungen unterworfen und stellen deshalb nur Richtwerte dar.

Dosierempfehlung:

25 g auf 150 ml heißes Wasser (max. 80°C)

Chemische und physikalische Kenndaten:

	Soll	min	max	Einheit	Methode
Wassergehalt vacuum			4,0	%	M-Lab-46, 118° C
Schüttgewicht		650	750	g/100ml	ISO 60

Sensorische Kenndaten:

	Soll	Methode
Aussehen (zubereitet)	entspricht Laborstandard	IN-OUT
Geschmack	entspricht Laborstandard	IN-OUT

Mikrobiologische Kennzahlen:

	Soll	M	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl		30000	KBE/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae		100	KBE/g	ISO 21528
Hefen		100	KBE/g	ISO 6611
Schimmel		100	KBE/g	ISO 6611
E.coli	neg		/g	DIN 10183
Salmonella	neg		/25 g	ISO 6579

"M" = Höchstwert



SPEZIFIKATION

Seite: 2 / 2
Gültig ab: 08.02.2022
Rezepturnummer: 50-803 - 01
Versionsnummer: 3

Typ Chai-Tee mit RA Schwarztee-Extrakt (mass balance)

Informationen zur Gentechnik:

Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Lebensmittelrechtliche Informationen:

Das Produkt entspricht allen relevanten derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften des deutschen und des EG-Rechtes.

Allergieauslösende Stoffe

(EU Allergenkennzeichnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuellen Fassung)

Glutenhaltiges Getreide	-
Krebstiere/-erzeugnisse	-
Eier/-erzeugnisse	-
Fisch/-erzeugnisse	-
Soja/-erzeugnisse	-
Milch/-erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte	-
Erdnüsse/-erzeugnisse	-
Sellerie/-erzeugnisse	-
Senf/-erzeugnisse	-
Sesamsamen/-erzeugnisse	-
Schwefeldioxid/Sulphite >10 ppm	-
Lupinen/-erzeugnisse	-
Weichtiere/-erzeugnisse	-

Das Produkt ist geeignet für die Ernährung von:

Informationen zu Kosher, Halal und Bio sind auf Anfrage erhältlich.

Zöliakie-Patienten	+
Ovo-Lacto-Vegetarier	-
Veganer	-

Lagerung / Transport:

Haltbarkeitsdauer:	18 Monate unter folgenden Lagerungsbedingungen:
Verpackung:	in Originalgebinde; Verpackungsgröße und -material nach individueller Absprache zwischen dem Vertrieb und dem Kunden
Umgebung:	dunkel, trocken (Luftfeuchtigkeit max. 65 %), empf. Temperatur ca. 15-25 °C, vor Frost geschützt, getrennt von stark riechenden Produkten
Transport:	trocken, sauber
Empfehlung:	Nach Entnahme Gebinde sorgfältig verschließen, Inhalt geöffneter Gebinde baldmöglichst verbrauchen.

Alle Informationen, die von unserem Unternehmen zur Verfügung gestellt werden, einschließlich aller Empfehlungen, sind nur für Unternehmer (business to business) und nicht für Endverbraucher bestimmt. Es obliegt dem Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen das Produkt vermarktet wird, sicherzustellen, dass dieses Produkt die einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt, insbesondere hinsichtlich Auslobungen und Aufmachung der Verpackung. Die von unserem Unternehmen zur Verfügung gestellten Informationen entsprechen dem anerkannten Stand von Wissenschaft und Praxis, entbinden den jeweiligen Lebensmittelunternehmer jedoch nicht von seiner Verantwortung und der Verpflichtung einer sorgfältigen Prüfung seines Produkts. Die Bereitstellung etwaiger Produktinformationen bezüglich der Verwendung stellen keine ausdrückliche oder konkludente Garantie für die Eignung des Produkts für einen bestimmten Zweck dar.

Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Kein automatischer Änderungsdienst.