

Article number: 15247

valid since: 06.05.2020

Version: 1.4

Country: DE/ GB/ IT/ FR/ NL/ PL/ CZ/ SK/ SI/ HR-BA-MNE/ RO/ BG/ RU/ UA/ AE

Category: EU

Produktbezeichnung: Zott Kaffeesahne, ultrahocherhitzt, 10% Fett.

Name of product: Zott Half Cream, UHT. Fat: 10%.

Nazwa produktu: Zott Coffee Cream, UHT

Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung: Kaffeesahne, ultrahocherhitzt, 10% Fett.

Legal name: Half Cream, UHT, 10% fat.

Nazwa przewidziana w przepisach: Śmietanka do kawy, UHT, 10% tłuszczu.

Packung: 240 x 10 g

Packaging: 240 x 10 g

Pakowanie: 240 x 10 g

Marke / Brand / Marka: Zott

Menge einer Einheit / Amount of a packaging unit / Wielkość jednostki: 2,4 kg

Produktbeschreibung:
Kaffeesahne, ultrahocherhitzt, 10% Fett.

Product description:
Half Cream, UHT, 10% fat.

Opis produktu:
śmietanka, UHT, 10% tłuszczu.

Rechtliche Grundlagen:

Das spezifizierte Produkt entspricht den einschlägigen EG-Verordnungen und national relevanten, gesetzlich verbindlichen Regelungen u./o. den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches u./o. internationalen Festlegungen in ihrer jeweils gültigen Fassung.

Legal aspects:

The product is manufactured in accordance with the EEC regulations and the national food laws.

Przepisy prawne:

Produkt oraz jego proces produkcyjny spełniają wymagania zawarte w aktualnie obowiązujących unijnych (WE) oraz krajowych przepisach prawa żywnościowego.

Insbesondere:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts

Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 ü. Materialien u. Gegenst., die dazu best. sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Especially:

Regulation (EC) No 178/2002 laying down the principles and requirements of food law

Regulation (EC) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers

Regulation (EC) No 852/2004 and No 853/2004 on the hygiene of food

Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed

Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms

Article number: 15247

valid since: 06.05.2020

Version: 1.4

Country: DE/ GB/ IT/ FR/ NL/ PL/ CZ/ SK/ SI/ HR-BA-MNE/ RO/ BG/ RU/ UA/ AE

Category: EU

Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food

Szczególnie:

Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Rozporządzenie (WE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 i Nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

Rozporządzenie (WE) Nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy

Rozporządzenie (WE) Nr 1830/2003 dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych

Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Zusammensetzung (Zutaten):

keine Angaben

Composition:

not specified

Składniki:

zgodnie z obowiązującymi przepisami brak obowiązku podawania

Sensorische Eigenschaften:

Sensorial properties:

Cechy organoleptyczne:

Aussehen / Farbe: milchig weiß, homogen, flüssig

Appearance / Colour: milky white, homogenous, fluidly

Wygląd / Barwa: mlecznobiała, jednolita, płynna

Geschmack / Geruch: typisch, nach Sahne

Taste / Odour: typically, creamy like

Smak / Zapach: typowy, śmietankowy

Chemische und/oder physikalische Eigenschaften:

Chemical and/or physical properties:

Cechy fizyko-chemiczne:

Parameter	Einheit	Sollwert	Min.	Max.
Parameter	unit	mean value	min.	max.
Parametr	jednostka	wartość	min.	max.
Trockenmasse / dry matter / sucha masa	%	18,7	17,7	19,7
Fett absolut / total fat content / całkowita zawartość tłuszczu	%		10,0	
pH / pH / pH		6,70	6,65	6,85

Mikrobiologische Eigenschaften:

Microbiological properties:

Wymagania mikrobiologiczne:

Parameter	Einheit	Sollwert	
Parameter	unit	mean value	
Parametr	jednostka	wartość	
Aerobe Gesamtkeimzahl/ aerobic total plate count/ ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych	/g	<	10
Enterobacteriaceae/ enterobacteriaceae/ Enterobacteriaceae	/g		neg.
E. coli/ E. coli/ E. coli	/g		neg.
Staphylokokken/ staphylococcae/ Staphylococcus	/g		neg.
Salmonellen/ salmonellae/ Salmonella	/25g		neg.
Listerien/ listeriae/ Listerie	/25g		neg.



Genuss-Molkerei
seit 1926

ZOTT – Product-Specification

Article number: 15247

valid since: 06.05.2020

Version: 1.4

Country: DE/ GB/ IT/ FR/ NL/ PL/ CZ/ SK/ SI/ HR-BA-MNE/ RO/ BG/ RU/ UA/ AE

Category: EU

Nährwert-Informationen (Durchschnittliche Nährwerte):

Nutritional information (Typical values):

Przeciętna wartość odżywcza:

Parameter	Einheit	pro 100 g
Parameter	unit	per 100 g
Parametr	jednostka	w 100 g
Brennwert/ Energy/ wartość energetyczna	kJ	491
Brennwert/ Energy/ wartość energetyczna	kcal	118
Fett/ Fat/ tłuszcz	g	10,0
- davon gesättigte Fettsäuren/ - of which saturates/ - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	g	6,8
Kohlenhydrate/ Carbohydrate/ węglowodany	g	4,0
- davon Zucker/ - of which sugars/ - w tym cukry	g	4,0
Eiweiß/ Protein/ białko	g	3,1
Salz/ Salt/ sól	g	0,13

Lagerung:

Storage:

Przechowywanie:

Lagertemperatur:	+4°C - +20°C
Storage temperature:	+4°C - +20°C
Temperatura przechowywania:	+4°C - +20°C

Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) 1169/2011:

Declaration of allergens according to Regulation (EU) 1169/2011:

Deklaracja alergenów zgodnie z rozporządzeniem (UE) 1169/2011:

Glutenhaltiges Getreide i. S. der o.g. RL / Cereals containing gluten and products thereof / Zboża zawierające gluten a także produkty pochodne	Nein /No /Nie
Krebstiere und -erzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Skorupiaki i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Eier und -erzeugnisse / Eggs and products thereof / Jaja i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Fisch und -erzeugnisse / Fish and products thereof / Ryby i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Erdnüsse und -erzeugnisse / Peanuts and products thereof / Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Soja und -erzeugnisse / Soybeans and products thereof / Soja i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Milch und -erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose) / Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Ja /Yes /Tak
Schalenfrüchte i. S. der o.g. RL / Nuts and products thereof / Orzechy i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Sellerie und -erzeugnisse / Celery and products thereof / Seler i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Senf und -erzeugnisse / Mustard and products thereof / Gorczyca i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Sesamsamen und -erzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Schwefeldioxid und Sulfite i. S. der o.g. RL / Sulphur dioxide and sulphites / Dwutlenek siarki i siarczyny	Nein /No /Nie
Lupine und -erzeugnisse / Lupin and products thereof / Łubin i produkty pochodne	Nein /No /Nie
Weichtiere und -erzeugnisse / Molluscs and products thereof / Mięczaki i produkty pochodne	Nein /No /Nie

20.10.2020

i.V. Dr. Jens-Michael Liepe / Leiter Qualitätsmanagement

Dieses Dokument wird elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

This document is IT created and therefore without signature.

Dokument ten został opracowany w formie elektronicznej i jest ważny bez podpisu.