



PIÙ CAFFÈ

DIE KAFFEE-EXPERTEN

più caffè Vanille-Mix

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	25290114		
Zutaten (Ingredients):	Zucker, Glukosesirup, Magermilchpulver , teilweise gehärtetes Pflanzenfett (Kokos), Milchzucker, Milcheiweiß , Trennmittel (E551), Stabilisator (E340, E452), Verdickungsmittel (E466), Aroma, Salz, Emulgator (E472)		Sugar, glucose syrup, skimmed milk powder , partially hardened vegetable fat (Coconut), lactose, milk protein , free flowing (E551), stabilizer (E340, E452), thickener (E466), aroma, salt, emulsifier (E472)
Nährwerte (Nutritional information):	Pro 100g (per 100g)		% NRV
Brennwert (Energy value)	1808 kj	429 kcal	5,38 %
Fett (Fat)	10 g		3,73 %
-davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	9,4 g		11,81 %
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	78 g		7,48 %
-davon Zucker (of which sugar)	63 g		17,58 %
Eiweiß (Proteins)	5,8 g		2,91 %
Salz (Salt)	0,78 g		3,25 %
Ballaststoffe (insoluble fibre)	0,0 g		
Physik. Eigenschaften (Physical properties):	Farbe (Colour): weiß/gelblich (white/yellowish) Geschmack (Taste): typisch (typical)		
Mikrobiologische Anforderung (Microbiological requirements):	Keimgruppe (germ group)	max.	Einheit (unit)
	Gesamtkeimzahl (Total germ count)	<1000	KBE/g
	Enterobacteriaceae (Enterobacteriaceae)	<10	KBE/g
	E. Coli	<10	KBE/g
	Staphylococcus aureus koagulase positiv	<10	KBE/g
	Salmonellen in 25g (Salmonella in 25g)	neg. in 25g	KBE
	Schimmelpilz/Hefe (Mold/Yeast)	<100	<100
Dosierung (Dosage):	25 g	pro (per)	150 mL Wasser oder Milch (water or milk)

più caffè Vanille-Mix

Artikel Nr.: (Article-Nr.):	25290114	
Verpackung (Packaging):	1 Karton (1 carton) = 10 x 1000 g	Beutel (Bag)
	1 Palette (1 palet) = 55 x 10 kg	
	Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. dem Österreichische Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. VO (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF., sowie die diesbezüglichen nationalen Vorschriften. Kunststoffverordnung 476/2003 i.d.g.F.	
	The packaging material used is suitable for contact with food and complies with the following standards: Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food. I.d.g.F. Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs i.d.g.F. the Austrian Food Safety and Consumer Protection Act (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006 i.d.g.F. Regulation (EU) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs as well as the relevant national regulations. Plastics Ordinance 476/2003 i.d.g.F.	
Haltbarkeit (best before):	Ungeöffnet haltbar: (unopened shelf life): 18	Monate ab Produktion (Months from production)
Lagerung (Storage)	Bei Raumtemperatur (nicht über 25°C), vor Wärme geschützt, trocken lagern.	Store at room temperature (not above 25°C), protected from heat, store in a dry place.
GMO (Genetically modified organism)	Für das Produkt besteht gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003, inklusive der hierzu erlassenen Änderungsverordnung, keine GVO-Kennzeichnungspflicht.	For this product there is no GMO labeling requirement under Regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003, including the hereto issued amendment.
Verbraucherschutz (Customer information):	Die Produktion erfolgt nach neuen HACCP Richtlinien. Durch die Verwendung von Laktose ist bei Personen mit Milchzucker Empfindlichkeit (Intoleranz) Vorsicht geboten. In diesem Produkt sind weniger als 2% Transfettsäuren enthalten. Dieses Produkt ist glutenfrei	Production according to latest HACCP rules. The product contains lactose therefore people with lactose sensitivity (intolerance) should be careful. This product contains less than 2% of trans fatty acids. This product is gluten-free.

Die Angaben wurden nach bestem Wissen erstellt und stützen sich auf unseren heutigen Kenntnis- und Erfahrungsstand.

The specifications have been created to the best of our knowledge and are based on our current knowledge and experience.