

**Produktspezifikation gemäß LMIV 1169/2011  
(Product specification according to LMIV 1169/2011)**

**"Hafer – Barista Topping"**

veganes Topping auf Pflanzenfett- und Haferbasis glutenfrei

<b>Artikel Nr.:</b> <b>(Article-Nr.):</b>	<b>3948</b>		
<b>Zutaten (Ingredients):</b>	Maltodextrin, Glukosesirup, Hafersirup (glutenfrei), ganz gehärtetes Kokosfett, modifizierte Stärke, Trennmittel (E551), Stabilisator (E340), Verdickungsmittel (E466), Farbstoff (E160a)	Maltodextrin, glucose syrup (gluten free), oat syrup, hydrogenated vegetable fat (coconut), modified starch, free flowing (E551), stabilizer (E340), thickener (E466), coloring agent (E160a)	
<b>Nährwerte (Nutritional information):</b>	<b>Pro 100g (per 100g)</b>		<b>% NRV</b>
Brennwert (Energy value)	1941 kj	462 kcal	2,31 %
Fett (Fat)	16 g		2,35 %
-davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	14 g		7,08 %
Kohlenhydrate (Carbohydrates)	76 g		2,94 %
-davon Zucker (of which sugar)	15 g		1,65 %
Eiweiß (Proteins)	1,2 g		0,24 %
Salz (Salt)	0,31 g		0,52 %
Ballaststoffe (insoluble fibre)	1,6 g		
<b>Physik. Eigenschaften (Physical properties):</b>	Farbe (Colour):	weiß/gelblich ( white/yellowish)	
	Geschmack (Taste):	milchig/süß (milky/sweet)	
<b>Mikrobiologische Anforderung (Microbiological requirements):</b>	<b>Keimgruppe (germ group)</b>	<b>max.</b>	<b>Einheit (unit)</b>
	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
<b>Dosierung (Dosage):</b>	Kaffee (Coffee): 3-5 pro Latte Macchiato: g (per) 15-18	150	mL Wasser oder Milch (water or milk)

**Produktspezifikation gemäß LMIV 1169/2011  
 (Product specification according to LMIV 1169/2011)**

**"Hafer – Barista Topping"**

veganes Topping auf Pflanzenfett- und Haferbasis glutenfrei

<b>Artikel Nr.:</b> <b>(Article-Nr.):</b>	<b>3948</b>	
<b>Verpackung</b> <b>(Packaging):</b>	1 Karton = 10 x 750 g	Beutel (Bag)
	1 Palette = 55 x 7,5 kg	
	<p>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.</p> <p>Kunststoffverordnung 476/2003 i.d.g.F.</p> <p>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.</p>	
<b>Haltbarkeit</b> <b>(best before):</b>	Ungeöffnet haltbar: (unopened shelf life): 18	Monate ab Produktion (Months from production)
<b>Lagerung</b> <b>(Storage)</b>	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.
<b>GMO</b> <b>(Genetically modified organism)</b>	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.
<b>Verbraucherschutz</b> <b>(Customer information):</b>	Die Produktion erfolgt nach neuen HACCP Richtlinien.  In diesem Produkt sind weniger als 2% Transfettsäuren enthalten.  Dieses Produkt ist glutenfrei	Production according to latest HACCP rules.  This product contains less than 2% of trans fatty acids.  This product is gluten-free.

**Produktspezifikation gemäß LMIV 1169/2011  
(Product specification according to LMIV 1169/2011)**

**"Hafer – Barista Topping"**

veganes Topping auf Pflanzenfett- und Haferbasis glutenfrei

<b>Artikel Nr.: (Article-Nr.):</b>	<b>3948</b>	
<b>Allergieauslösende Stoffe</b> (EU Allergenkennzeichnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuellen Fassung)	Glutenhaltiges Getreide	-
	Krebstiere/-erzeugnisse	-
	Eier/-erzeugnisse	-
	Fisch/-erzeugnisse	-
	Soja/-erzeugnisse	-
	Milch/-erzeugnisse (ausschließlich Laktose)	-
	Laktose	-
	Schalenfrüchte	-
	Erdnüsse/-erzeugnisse	-
	Sellerie/-erzeugnisse	-
	Senf/-erzeugnisse	-
	Sesamsamen/-erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid/Sulphite >10 ppm	-
	Lupinen/-erzeugnisse	-
Weichtiere/-erzeugnisse	-	

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.*