

Q 04.03.02	Produktspezifikation Dallmayr Crema d'Oro Selektion des Jahres	 Dallmayr
------------	---	---

Produktbezeichnung	Dallmayr Crema d'Oro Selektion des Jahres Südamerika
Artikeldaten	Materialnummer: 10001075 EAN St. 4008167035503
Verkehrsbezeichnung	Röstkaffee in ganzen Bohnen
Lieferant	Alois Dallmayr Kaffee oHG Dienerstr. 14-15 ▪ 80331 München ▪ Deutschland Tel.: +49-89-2135-0
Verpackungseinheit	Ventilbeutel à 1000g, Karton: 4 x 1000g
Zutatenverzeichnis VO (EU) Nr. 1169/2011	Gemäß Artikel 19 (1) e) bei Lebensmitteln, die aus einer einzigen Zutat bestehen nicht notwendig
Zutaten	100 % Röstkaffee
Allergene VO (EU) Nr. 1169/2011	Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten
Mindesthaltbarkeit (ungeöffnet)	24 Monate bei sachgerechter Lagerung
Restlaufzeit (ungeöffnet)	9 Monate bei sachgerechter Lagerung
Lagerung (geöffnet)	Kühl, trocken und frei von Fremdgerüchen lagern
Transport und Distribution	Transport in lebensmitteltauglichen Fahrzeugen
Ursprungsländer	Ursprungsländer der Rohkaffees können erntebedingt innerhalb der Nicht-EU abweichen. Zusammensetzung der Rohkaffeeerzeugnisse gemäß Mischliste.
Zubereitung	Die Bohnenware mahlen und das Getränk durch Aufbrühen mit nicht mehr kochendem Wasser per Handaufguss oder in handelsüblichen Kaffeemaschinen oder -automaten verzehrfertig zubereiten.
Nährwerte VO (EU) Nr. 1169/2011	Gemäß Artikel 16 (3) in Verbindung mit Anhang V Nr. 7 bei Röstkaffee nicht kennzeichnungspflichtig
Aussehen/Textur/Farbe	Ganze Bohnen, braun
Geruch/Geschmack	Produkttypisch nach Kaffee, Röstnote
Mahlgrad	/
Koffeingehalt	1,2 – 2,2 %
Restfeuchte KaffeeV 2001	< 5,0 %
Ochratoxin A VO (EU) Nr. 915/2023	< 3,0 µg/kg
Gentechnik – GVO VO (EG) Nr. 1829/2003 & 1830/2003	Im Sinne der Verordnungen ist der Artikel nicht kennzeichnungspflichtig.
Zusatzstoffe VO (EG) Nr. 1333/2008	Unter Schutzatmosphäre verpackt (N ₂)
Abpackbedingungen	Überwachung durch QM-System, HACCP-Konzept
Rechtliche Anforderungen	Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung und Herstellung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig.

Stand: 10.03.2026

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.