



K A F F E E K U L T U R

## Produktdatenblatt

Artikel. Nr.	2107		
Sortenbezeichnung:	Lösl. Bohnenkaffee Classical 10x250g		
Abpackung:	250g / Portion		
Verkaufseinheit:	10 x 250g = 2,5 kg		
ILN- Gebinde:	4009299210721		
Physikalische und chemische Beschaffenheit:	Kriterium	Wertespektrum	Analyse-methode
	Restfeuchte:	max.5 %	Karl- Fischer Verfahren
	pH. Wert:	4,45 – 5,05	1,4g in 100ml de-mineralisiertem Wasser
	Säuregrad:	4,7 – 6,5 ml	1,4g in 100ml de-mineralisiertem Wasser, Titration mit 0,1m NaOH bis pH 6,7 Messgerät LK 100 Dr. Lange
	Farbwert:	50-90	Messgerät LK 100, Dr. Lange
	Sediment:	0- 2,5	Funke-Gerber-Equipment
	Koffeingehalt:	3-5 %	Höchstleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC)
Sensorische Prüfung:	1,5g löslichen Kaffee in eine Tasse dosieren. Mit 100ml heißem Wasser aufgießen		

Vorstehenden Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse. Sie bedeuten keine rechtliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für den konkreten Einsatzzweck und entbinden den Käufer nicht von einer Eingangskontrolle.