



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

Produktdatenblatt

Artikelnummer:	0043
Sortenbezeichnung:	Lösl. Kaffee entc. Sticks 300 ST à 2g
Gebindeart:	Gebinde
Abpackungsgröße:	300 x 2g = 0,6 kg
Beschreibung:	<p>lösl. Bohnenkaffee, entkoffeiniert, gefriergetr.,</p> <ul style="list-style-type: none">- Restfeuchte max. 5% = Analyseverfahren: nach der Karl Fischer- Verfahren- pH-Wert: 4,60 – 5,20 = Analyseverfahren: 1,4g in 100 ml demineralisiertem Wasser- Säuregrad 4,20 – 6,00ml = Analyseverfahren: 1,4g in 100ml demineralisiertem Wasser, Endpunkt-Titration mit 0,1 mol/l NaOH bis ph 6,7- Farbwert 50-90 = Anaylseverfahren: Messgerät LK 100, Dr. Lange- Sediment 0 – 2,5 = Analyseverfahren: Funke-Gerber-Equipment- Koffeingehalt =< 0,3 % = Analyseverfahren: HPLC
Sensorische Prüfung:	1,5g löslichen Kaffee in eine Tasse dosieren. Mit 100 ml heißem Wasser aufgießen (ca. 80°-85 °C)

Vorstehende 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.