

Pflichtangaben Etikett, Eigenlabel · Mondo del Caffè · Stand: 07/2023

Einige Angaben für Röstkaffee sind auf dem Etikett sind obligatorisch (Pflicht) andere fakultativ:

Pflichtangaben:

- Eindeutige Bezeichnung des Produktes (bspw. Kaffee, oder Spitzenkaffee)
- Gewicht (250 gr., 500 gr., 1000 gr.)
- Mindesthaltbarkeitsdatum: TT/MM/JJ
- Zusammensetzung bzw. Inhaltsstoffe (bspw. 90% Arabica / 10% Canephora (Robusta)
- Produzent: - traditionell geröstet von der Kaffeerösterei Mondo del Caffè – auf dem Vorderetikett gekennzeichnet (evtl. mit Logo)

Fakultative Angaben:

- Röstdatum: TT/MM/JJ
- Hinweis auf das Röstverfahren (traditionell bei maximal 220° Grad im Trommelröstverfahren (oder Langzeitröstverfahren) veredelt
- Hinweis auf die exakte Herkunft der Produkte (bei den Direktimporten von Mondo del Caffè ist es möglich die Herkunft der Kaffees bis auf die Parzelle nachzuvollziehen! Beispiel Kolumbien: Land: Kolumbien · Region: Antioquia · Hacienda: El Encanto · Parzelle: la Guadua · Varietät: Caturra
- Beschreibung der Rösterei: Imagetexte von Mondo del Caffè finden Sie auf unserer Homepage (www.mondodelcaffe.de · www.mondodelcaffe.lu), auf Wunsch senden wir Ihnen aber auch gerne individuelle Texte und Bausteine zu.

Sonstiges:

Nährwertangaben: Röstkaffee ist nicht kennzeichnungspflichtig (EU-VO 1169/2011 Anhang V)

Allergene: keine Allergene vorhanden (EU-VO 1169/2011 Anhang II)

Gentechnik (GVO): nicht vorhanden

Ochratoxin A: kleiner als 5 µg/kg (EG-VO 1881/2006 - Anhang - Abschnitt 2.2.4.)

Stickstoff: nicht vorhanden

sensible Verbraucher: Kinder und schwangere Frauen.

Mikrobiologische Anforderungen an den gerösteten Kaffee laut DPR 470/1973:

mineralische Verunreinigungen insgesamt kleiner= 1 %, kleiner= 5 %. Pflanzliche Verunreinigungen insgesamt kleiner = 5%: a) trockene Bohnen, Bohnen mit Häutchen. b) schwere, sehr leichte, schwammige, bittere, kohleartige Bohnen. c) helle, runzelige Bohnen von schlechtem Geschmack (blass). d) sehr leichte, eher schwarze, teils marmorierte Bohnen mit einer fetten Blume, die beim Schnitt einen schlechten Geruch verbreitet (wachsigt / fermentiert) für Bohnenkaffee. Bohnenteile kleiner= 7,5 % (Tabelle C6). Bohnen mit Schädlingsbefall aufgrund *Stephanoderes* sp. und *Araecerus* sp. Insg. kleiner= 10 %.

Anforderungen laut Kaffeeverordnung: BGI I 3107/2001 an den gerösteten Kaffee: weniger als zwei Gramm kaffeefremde Bestandteile in einem Kilogramm. Wassergehalt von höchstens 50 Gramm in einem Kilogramm.

Privat Label / Lohnverarbeitung Bio oder Demeter:

Auftraggeber muss Bio zertifiziert sein!

Die Code Nummer der Rösterei – bzw. des Abfüllers muss notiert sein. Bei uns LU-BIO-04

Es muss eine eindeutige Kennzeichnung der Herkunft Zutaten vorhanden sein. Zum Beispiel „brasilianische Landwirtschaft“ „kolumbianische Landwirtschaft“ oder bei Mischungen zwingend „nicht EU Landwirtschaft“