

Artikel	H-CREME CUISINE 15% 12x1KG Meggle
Marke (Eigenmarke)	Meggle
Artikelnummer	41001117
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Zubereitung mit pflanzlichem Fett zum Kochen, 15 % Fett, ultrahoherhitzt
Abpackung / Nettogewicht	12 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Tetra Brik m. Schraubverschluss
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: MEGGLE GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	empfohlene Lagertemperatur: 4-20 °C
Zutatenliste	BUTTERMILCH, Palmöl 15%, modifizierte Stärke, Emulgatoren: E435 Polysorbat 60, E472b Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Stabilisator: E331 Natriumcitrat; Verdickungsmittel: E415 Xanthan
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	732 / 175
Fett	
gesamt	16,00
gesättigte Fettsäuren	8,90
Kohlenhydrate	
gesamt	5,40
davon Zucker	3,60
Eiweiß	2,80
Salz	0,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x	Buttermilch
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
<u>Zusatzstoffe</u>		
	ja	nein

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x
chininhaltig	x
coffeinhaltig	x
enthält eine Phenylalaninquelle	x
geschwärzt	x
geschwefelt	x
gewachst	x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	x
mit Antioxidationsmittel	x
mit Aromastoffen	x
mit Azofarbstoffen	x
mit Emulgatoren	x
mit Farbstoff	x
mit Geschmacksverstärker	x
mit Konservierungsstoff	x
mit Nitrat	x
mit Nitritpökelsalz	x
mit Phosphat	x
mit Süßholzextrakt	x
mit Süßungsmittel(n)	x
taurinhaltig	x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x

glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis Creme Cuisine ist sehr kochstabil, hat eine hohe Weiß- und Bindekraft und eignet sich zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Gemüse und Pastagerichten. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß
Geruch	neutral, milchig, leichter Kochgeruch
Geschmack	neutral, milchig, leichter Kochgeschmack
Konsistenz	flüssig bis leicht sämig

Mikrobiologische Daten

ISO 6579/§ 64 LFGB L 00.00-20; ISO 11290

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ/25 ml
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ/25 ml
Schimmelpilze (KbE/g)	