

Artikel H-CREME FRISCHLI 24% PUR 20x200G frischli
Marke (Eigenmarke) frischli
Artikelnummer 41006007
Artikelbeschreibung Creme frischli 24 % Fett, Sauermilcherzeugnis, wärmebehandelt

Abpackung / Nettogewicht 20 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.) g
Direktverpackung Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe
Verpackungsmaterial Kunststoff, Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers

Hersteller frischli Milchwerke GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Tray

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

Zutatenliste SAUERRAHM, modifizierte Stärke

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
 Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen

Energie (kJ / kcal) 1024 / 248

Fett
 gesamt 24,00
 gesättigte Fettsäuren 16,00

Kohlenhydrate
 gesamt 5,20
 davon Zucker 3,50

Eiweiß 2,80

Salz 0,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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		Sauerrahm
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
Zusatzstoffe				
		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

küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr, als Dip für Soßen und Dressings

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	cremig, glatt und kompakte Struktur
Geruch	mild, arttypisch und säuerlich
Geschmack	arttypisch, aromatisch, mild sauer
Konsistenz	cremig, glatt und kompakte Struktur

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10 KbE / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 KbE / g