

Artikel	CRÈME FRAÎCHE 30% 5KG Wiesehoff
Marke (Eigenmarke)	Wiesehoff
Artikelnummer	41006050
Artikelbeschreibung	Crème fraîche 30 % Fett
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	viereckiger Eimer m. Deckel und Henkel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	CRÈME FRAÎCHE 30% Fett
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1193 / 290
Fett	
gesamt	30,00
gesättigte Fettsäuren	19,60
Kohlenhydrate	
gesamt	2,40
davon Zucker	2,40
Eiweiß	2,50
Salz	0,08

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		Crème fraîche
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
<u>Verwendungszweck</u>		
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 Weiterverarbeitung oder zum Verzehr

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß bis elfenbeinfarbig, typisch
Geruch	rein, milchsauer
Geschmack	rein, milchsauer
Konsistenz	stichfest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	negativ/g
Hefen (KbE/g)	< 10 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 KbE/g