

<b>Artikel</b>	<b>BIO H-SAHNE 30% 12x1KG frischli</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	frischli		
<b>Artikelnummer</b>	42001001		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bio H-Schlagsahne 30 % Fett, ultrahocherhitzt</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 1		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Verbundverpackung mit Schraubverschluss		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
<b>Hersteller</b>	frischli Milchwerke GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BIO		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartontray		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 2 °C – 19 °C)		
<b>Zutatenliste</b>	SAHNE (aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft), Stabilisator: E407 Carrageen		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1209 / 293		
<b>Fett</b>			
gesamt	30,00		
gesättigte Fettsäuren	20,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	3,50		
davon Zucker	3,50		
<b>Eiweiß</b>	2,30		
<b>Salz</b>	0,08		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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. Zur Vermeidung von Aufrahmung/Serumbildung sollte die Lagertemperatur überwiegend zwischen + 2 °C und + 8 °C liegen. Starke Temperaturschwankungen vermeiden. Die Sahne vor dem Aufschlagen für 24 Stunden gut durchkühlen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß-gelblich
Geruch	arttypisch, typisch sahnig
Geschmack	vollmundig, abgerundet, typisch sahnig
Konsistenz	leicht sämig

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 KbE / 0,1 ml
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	