

Artikel	BIO H-SAHNE 30% 12x1KG frischli		
Marke (Eigenmarke)	frischli		
Artikelnummer	42001001		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Bio H-Schlagsahne 30 % Fett, ultrahocherhitzt		
Abpackung / Nettogewicht	12 x 1		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg		
Direktverpackung	Verbundverpackung mit Schraubverschluss		
Verpackungsmaterial			
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, BIO		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 2 °C – 19 °C)		
Zutatenliste	SAHNE (aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft), Stabilisator: E407 Carrageen		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen		
Energie (kJ / kcal)	1209 / 293		
Fett			
gesamt	30,00		
gesättigte Fettsäuren	20,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	3,50		
davon Zucker	3,50		
Eiweiß	2,30		
Salz	0,08		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		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. 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)	