

Artikel	H-SAHNE 30% 12x1KG Naarmann
Marke (Eigenmarke)	Naarmann
Artikelnummer	42001011
Artikelbeschreibung	haltbare Schlagsahne, mind. 30% Fett, ultrahoherhitzt
Abpackung / Nettogewicht	12 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Combibloc 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	Privatmolkerei Naarmann GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung bei min. +4 °C bis max. +15 °C
Zutatenliste	SAHNE, Stabilisator: Carrageen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1210 / 294
Fett	
gesamt	30,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	3,30
davon Zucker	3,30
Eiweiß	2,60
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			Sahne
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. Bitte die Sahne vor dem Schlagen 5 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rein weiß bis gelblich, ohne Aufrahmung
Geruch	frisch, cremig, arttypisch ohne Fremdgeruch
Geschmack	frisch, cremig, arttypisch ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	leicht sämig, nicht klumpig

Mikrobiologische Daten

Steriltest ATP

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	negativ
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)	