

Artikel	H-SAHNE 30% 5KG B.i.B. frischli
Marke (Eigenmarke)	frischli
Artikelnummer	42001017
Artikelbeschreibung	Schlagsahne 30 % Fett, ultrahoherhitzt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	PE-Beutel im Umkarton
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
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)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagertemperatur bei nicht geöffneter Verpackung: empfohlen 2 °C – 19 °C
Zutatenliste	SAHNE, 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

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	

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. Die Sahne vor dem Aufschlagen für 24 Stunden gut durchkühlen. Zur Vermeidung von Aufrahmung/Serumbildung sollte die Lagerungstemperatur überwiegend zwischen + 2 °C und + 8 °C liegen. Starke Temperaturschwankungen vermeiden.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß-gelblich
Geruch	arttypisch, typisch sahnig
Geschmack	vollmundig, arttypisch, 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)	