

| | |
|--|---|
| Artikel | H-SAHNE 30% 12x1KG RAMLI |
| Marke (Eigenmarke) | Ramli |
| Artikelnummer | 42001026 |
| Artikelbeschreibung | Schlagsahne 30% Fett, ultrahocherhitzt |
| Abpackung / Nettogewicht | 12 x 1 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | Verbundverpackung |
| 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 |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Kartontray |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | empfohlene Lagertemperatur bei nicht geöffneter Verpackung +2 °C bis +19 °C |
| Zutatenliste | SCHLAGSAHNE, Stabilisator: Carrageen |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen, Literatur |
| Energie (kJ / kcal) | 1209 / 293 |
| Fett | |
| gesamt | 30,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 20,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 3,50 |
| davon Zucker | 3,50 |
| 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 | | Schlagsahne |
| 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. Die Sahne vor dem Aufschlagen für 24 Stunden gut durchkühlen. Starke Temperaturschwankungen vermeiden. Zur Vermeidung von Aufrahmung / Serumbildung sollte die Lagerungstemperatur überwiegend zwischen +2 °C und +8°C liegen.

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) | |