

**Artikel** PROF. PLANT SCHLAG 31% 8x1L FLORA 91070  
**Marke (Eigenmarke)** Flora Professional Plant  
**Artikelnummer** 42001044  
**Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung** Alternative zu Schlagsahne auf pflanzlicher Basis

**Abpackung / Nettogewicht** 8 x 1  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** l  
**Direktverpackung** Tetra  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  
**Hersteller** Upfield Deutschland GmbH  
**Zertifizierungsstatus Hersteller** FSSC 22000  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** Tray  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** bei +2 °C bis +7 °C lagern  
**Zutatenliste** Linsenproteinzubereitung (Trinkwasser, 1,1% Linsenprotein), Palmfett, Rapsöl, Zucker, modifizierte Maisstärke, Emulgatoren: Sonnenblumenlecithin, Zuckerester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisator: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl; natürliche Aromen, Speisesalz, Farbstoff: Carotin. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1213 / 290
<b>Fett</b>	
gesamt	31,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,30
davon Zucker	1,30
<b>Eiweiß</b>	0,60
<b>Salz</b>	0,11

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<b>Ernährungsformen</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, wie Sahne zu verwenden. Säurestabil, hitzestabil, Bain-Marie-stabil, standstabil bis zu 4 Stunden außerhalb der Kühlung. Zum Kochen geeignet. Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch
Geruch	arttypisch
Geschmack	vollmundiger, cremiger Geschmack
Konsistenz	arttypisch

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
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)