

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>H-CREME BRÛLÉE 1L DEBIC</b>  |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>Debic</b>  |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>42001082</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>               | <b>gebrauchsfertige Basis zur Herstellung von Crème Brûlée, ultrahocherhitzt</b>  |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 1 x 1   |
| <b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>                          | l   |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | Flasche   |
| <b>Verpackungsmaterial</b>                                   | PET   |
| <b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>                        | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers   |
| <b>Hersteller</b>  | FrieslandCampina Germany GmbH   |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Food  |
| <b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>                   | Karton (enthält 6 Flaschen)   |
| <b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b> | kühl lagern bei max. +7 °C  |
| <b>Zutatenliste</b>  | MAGERMILCH, SAHNE 42% Fett (28%), Zucker, EIGELB, modifizierte Stärke, Stabilisatoren: E461 Methylcellulose, E331 Natriumcitrate, Carrageen; natürlicher Bourbonvanilleextrakt, natürliches Aroma, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Farbstoff: Beta-Carotin; Vanilleschote |
| <b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>              | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Produzent   |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 785 / 187   |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 13,00   |
| gesättigte Fettsäuren  | 9,10  |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 14,00   |
| davon Zucker   | 13,00   |
| <b>Eiweiß</b>  | 3,00  |
| <b>Salz</b>  | 0,10  |

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

|   | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | x         |                 | Eigelb              |
| <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         |                 | Magermilch, Sahne   |
| <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 SO<sub>2</sub></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 |
|--|----|------|
| <b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b> |    | X    |
| <b>chininhaltig</b>  |    | X    |
| <b>coffeinhaltig</b>   |    | X    |
| <b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>   |    | X    |
| <b>geschwärzt</b>  |    | X    |
| <b>geschwefelt</b>   |    | X    |
| <b>gewachst</b>  |    | X    |
| <b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>                                 |    | X    |
| <b>mit Antioxidationsmittel</b>  |    | X    |
| <b>mit Aromastoffen</b>  | X  |      |
| <b>mit Azofarbstoffen</b>  |    | X    |
| <b>mit Emulgatoren</b>   | X  |      |
| <b>mit Farbstoff</b>   | X  |      |
| <b>mit Geschmacksverstärker</b>  |    | X    |
| <b>mit Konservierungsstoff</b>   |    | X    |
| <b>mit Nitrat</b>  |    | X    |
| <b>mit Nitritpökelsalz</b>   |    | X    |
| <b>mit Phosphat</b>  |    | X    |
| <b>mit Süßholzextrakt</b>  |    | X    |
| <b>mit Süßungsmittel(n)</b>  |    | X    |
| <b>taurinhaltig</b>  |    | X    |
| <b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>                                      |    | X    |

## Weitere produktspezifische Angaben

|  | ja | nein |
|--|----|------|
| <b>aufgetaut</b>                                 |    | X    |
| <b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b> |    | X    |
| <b>Bio</b>                                       |    | X    |
| <b>Ernährungsformen</b>                          |    |      |
| Halal  |    | X    |
| Koscher  |    | X    |
| Vegan  |    | X    |
| vegetarisch                                      | X  |      |

|                               |   |   |
|-------------------------------|---|---|
| lactosefrei                   |   | x |
| glutenfrei                    | x |   |
| <b>gentechnisch verändert</b> |   | x |
| <b>Verwendungszweck</b>       |   |   |
| 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

1. Vor Gebrauch schütteln. Topf: 2. Unter ständigem Rühren erhitzen bis einer Kerntemperatur von 70 °C (braucht nicht zu kochen). 3. Portionieren, abdecken und bei Zimmertemperatur 20 Min. auskühlen lassen. 4. 2 St. im Kühlschrank fest werden lassen. 5. Mit Rohrzucker bestreuen und karamelisieren. Ofen: Portionieren und Erhitzen im Wasserbad (180 °C). Auskühlen und fest werden lassen. Karamelisieren. Mikrowelle: In einem geeigneten Gefäß auf 70 °C erhitzen, Schritte 2-4 durchführen.

### Sensorische Eigenschaften

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| Aussehen   | arttypisch und -eigen |
| Geruch     | arttypisch und -eigen |
| Geschmack  | arttypisch und -eigen |
| Konsistenz | arttypisch und -eigen |

### 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)                 |