

		<b>Produktdatenblatt</b>			
		Puratos Austria			<b>gültig ab:</b>
		GmbH			25.04.2024
		Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels			Ausgabe 03
<b>ARTIKEL</b>		<b>ARTIKELNUMMER</b>	<b>EAN</b>		
Diamant Crema Vanilla RSPO-SG (H) Bag 10 kg		4116642	9003393894400		
<b>SENSORIK</b>					
<b>Farbe:</b>	hellgelb				
<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille				
<b>Geschmack:</b>	süßlich, milchig, nach Vanille				
<b>Konsistenz:</b>	Pulver				
<b>EINSATZBEREICH</b>		<b>VERWENDUNGSZWECK</b>	<b>EINSATZMENGE</b>		
back- und frosterfeste Kaltcreme, für Feinebackwaren		Verzehr/Zubereitung ohne Erhitzen des Produktes möglich	100%		
<b>ZUTATEN</b> laut EU-VO 1169-2011 (*inkl. Auskunft über technologische Wirkung im verzehrfertigen Endprodukt)					
<b>Zutaten</b>	<b>%-Angabe (QUID)</b>	<b>E-Nummer</b>	<b>Ursprung<sup>2</sup></b>	<b>Wirkung JA/NEIN<sup>1</sup></b>	
Modifizierte Stärke		E1414	EU	J	
Zucker			EU	J	
MOLKENpulver				J	
Dextrose				J	
MagerMILCHpulver				J	
pflanzliches Öl (Palm)*				J	
Glucosesirup				J	
Verdickungsmittel		E401, E516		J	
Säureregulator		E450iii, E339iii		J	
Emulgator*		E472a		J	
Aromen				J	
MILCHeiweiß				J	
Salz				J	
Extrakte (Karotte, Curcuma)				J	
*RSPO-SG					
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG</b>		Basismischung zur Herstellung einer Kaltcreme mit Vanillegeschmack			
<sup>2</sup> Achtung: Die Angaben zum Ursprung unserer Rohstoffe dient ihrer Information nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung des Dokuments und kann kurzfristig von obigen Angaben abweichen um eventuelle Lieferengpässe zu vermeiden. Gründe könnten u.a. erntebedingte Engpässe, Lieferausfall bestehender Lieferanten durch höhere Gewalt und dergleichen sein. Die Angabe stellt keine Ursprungsgarantie dar.					
<b>HACCP-System</b>					
Entsprechend den Forderungen der LebensmittelhygieneVO ist ein Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit eingeführt. Die jährlichen Hygieneschulungen der Mitarbeiter werden durchgeführt.					
<b>CHEM./PHYSIKAL. KENNZAHLEN</b>					

**MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)**

Aerobe mesoph. Keime:	< 10 <sup>4</sup>
Schimmelpilze:	< 10 <sup>2</sup>
Enterobacterium:	< 10 <sup>2</sup>
B. cereus, präsumptiv	< 10 <sup>2</sup>
E. coli:	< 10
Staph. Koagulase pos.	< 10
Salmonellen :	n.n. 25g

**NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)**

Brennwert:	(kJ):	1697	(kcal):	403
Fett:	5,6			
davon ges. Fettsäuren:	3,1			
Kohlenhydrate:	83,5			
davon Zucker:	54,2			
Ballaststoffe:	0,3			
Eiweiß:	3			
Salz:	0,56			
BE:	7			

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

**ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE**

<b>vorhanden:</b>	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide		X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		
Schalenfrüchte			X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeklaration.

**GENTECHNOLOGIE**

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

**LAGERUNG**

<b>Lagerbedingungen:</b>	An einem trockenen und sauberen Ort, gut verschlossen, bei einer Temperatur von 5-25 ° C unter 65% relativer Luftfeuchtigkeit lagern.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>MHD-Kennzeichnung:</b>	Aufdruck am Sack

**VERPACKUNG**

<b>Produktverpackung:</b>	Papiersack mit PE-Innensack	
<b>Füllmenge:</b>	10 kg	
<b>Palettengewicht / Beschreibung:</b>	840 kg	EU-Holzpalette

**Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise**

<b>Grundrezeptur: (Kaltcreme mit Vanillegeschmack)</b>		<b>Verarbeitungshinweise</b>
Diamant Crema Vanilla RSPO-SG (H) Bag 10 kg	0,350kg	Diamant Crema Vanilla, Milch oder Wasser und wenn erwünscht etwas Rum (nach Geschmack) mit Rührmaschine oder Schneebesen glattrühren, kurz quellen lassen, vor der Verarbeitung nochmals gut durchrühren und nach Wunsch weiterverarbeiten. Hinweis: Auf kaltem Wege hergestellte Speisen, sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt (4°C-6°C) aufzubewahren.
Milch oder Wasser ca.	1,000kg	
<b>Gesamt</b>	<b>1,350kg</b>	

**ZUSATZANGABEN**

Gemäß EU-VO 1333/2008 Höchstmengenbegrenzte Zusatzstoffe: In diesem Produkt ist Säureregulator E450iii, E339iii enthalten und wurde im Bezug auf die Grundrezeptur berechnet.

\*RSPO Zertifikatsnr.:CU-RSPO SCC-816750

Dieses Produkt ist HALAL zertifiziert.

Für Rohstoffe wird Lebensmittelqualität gemäß den geltenden Rechtsvorschriften garantiert: - Mykotoxine (EG-Verordnung 1881/2006 in der geltenden Fassung) - Schwermetalle (EG-Verordnung 1881/2006 in der geltenden Fassung) - Pestizidrückstände (EG-Verordnung 396/2005 in der geltenden Fassung). Puratos überwacht Kontaminanten mithilfe eines Stichprobenplans, der auf Risikoanalysen basiert.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe. Eine spezifische Kennzeichnung gemäß der EG-Richtlinie 1999/2 und ihren Änderungen ist nicht erforderlich.

Die Lieferung erfolgt in einer hygienischen, sauberen und dicht verschlossenen Verpackung. Die Produkte entsprechen den aktuellen Lebensmittel- und Industrievorgaben.

erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
25.04.2024	J. Obermayr	25.04.2024	H. Hinterberger	25.04.2024	J. Obermayr

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.