

Produkt-Spezifikation

S U S A N

Artikel – Nummer 10030

gültig ab: 25.08.2022
ersetzt Ausgabe vom: 30.08.2021

AZ 9002
Seite: 1 von 4



1. SUSAN:

Das stabilisierende Backmittel ohne Zusatzstoffe. Hergestellt aus Weizenmehl und Stärke. Ungesüßt und neutral im Geschmack.

2. Sensorische Spezifikation:

Aussehen:	Fein gemahlene, mehlfarbenes Pulver
Geruch:	Neutral, arttypisch
Geschmack:	Neutral, arttypisch

3. Produktbeschreibung:

- Ohne chemische Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Geschmacksstoffe
- zuverlässige Zubereitung von Sahne, Cremes, Massen und Teigen
- geringe Zugabe Menge
- fördert die lockere und leichte Struktur
- vereinfacht die Arbeit (all-in-Verfahren) und verfeinert das Resultat
- längere Frischhaltung durch Feuchtigkeitsbindung.

4. Anwendungsgebiete:

- Schlagsahne
- Sahne-Cremes
- Buttercreme
- fettreduzierte Creme
- Rührmassen und Biskuitteige
- Kokosmakronen und ähnliche Gebäcke.

5. Anwendungsempfehlung:

5.1 Schlagsahne:

Einsatz für 1 Liter Sahne: 1 gehäufte SUSAN-Löffel (ca. 10 g) gemischt mit Zucker.

Einsatz im Blas-Apparat: 1½ SUSAN-Löffel

Wünschen Sie eine feste 2 SUSAN-Löffel einsetzen.

Konsistenz: Die Sahne wird 1-2 Minuten angeschlagen, das SUSAN-Zuckergemisch zugegeben und die Sahne bis zur gewünschten Festigkeit aufgeschlagen.

5.2 Sahne Cremes:

Trockene Geschmackszutaten einfach unter die geschlagene Sahne heben, flüssige Geschmackszutaten vorher mit SUSAN etwas andicken.

Produkt-Spezifikation

SUSAN

Artikel – Nummer 10030

gültig ab: 25.08.2022
ersetzt Ausgabe vom: 30.08.2021

AZ 9002
Seite: 2 von 4



5.3 Buttercreme:

Folgende Zutaten ergeben 2.350 g fertige Buttercreme:

Butter oder Margarine	1.000 g
+ kaltes Wasser	800 g
+ Zucker	200 g
+ SUSAN	100 g
+ Eier (4 Stück)	200 g
+ Vanillezucker	50 g

5.4 Fettreduzierte Creme:

Folgende Zutaten ergeben 2.050 g fettreduzierte Creme:

Butter	400 g
+ kaltes Wasser	100 g
+ Milch	1.000 g
+ Zucker	200 g
+ SUSAN	200 g
+ Eier (2 Stück)	100 g
+ Vanillezucker	50 g

Zucker, Vanillezucker und SUSAN trocken mischen, dann mit Wasser und Eiern glatt verrühren. Butter oder Margarine schaumig rühren, beide Massen zusammengeben und wie gewöhnlich mit Geschmacksstoffen (z.B. Schokolade, Kaffee, Nüsse, Alkohol, Fruchtaroma) weiterverarbeiten.

5.5 Rührmassen und Biskuitteige:

Zugabemenge 1-3 % SUSAN bezogen auf das Gesamtteiggewicht. Alle Zutaten in einer Rührschüssel 5-8 Minuten aufschlagen.

5.6 Kokosmakronen: (kalt zubereitete Masse ohne Abrösten)

Frischeiweiß	1.700 g
- (oder 200 g Eiweißpulver +1.500 g Wasser)	
+ Zucker fein	2.500 g
+ Puderzucker	1.000 g
+ SUSAN	200 g
+ feine Kokosraspeln	2.100 g

Eiweiß frisch oder Eiweißpulver-Wassergemisch langsam sämig-weiß schlagen (ca. 4 Minuten), Zucker mitlaufen lassen. SUSAN mit Kokosraspeln mischen, zugeben und 30 Minuten stehen lassen. Backen bei 180°C bei offenem Zug.

Produkt-Spezifikation

SUSAN

Artikel – Nummer 10030

gültig ab: 25.08.2022
ersetzt Ausgabe vom: 30.08.2021

AZ 9002
Seite: 3 von 4



6. Nährwertinformation: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:	1538 kJ / 363 kcal
Fett:	1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	0,50 g
Kohlenhydrate:	78 g
- davon Zucker:	2,0 g
Eiweiß:	9,0 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Salz:	< 0,01 g

Anmerkung: Die Angaben unterliegen den Schwankungen eines Naturproduktes.

7. Verpackung:

In lebensmittelgerechter Primärverpackung.

8. Gesetzliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht dem LFGB und verwandten Gesetzen, den Folgeverordnungen (Rückstands-VO, Höchstmengen-VO, Aflatoxin-VO) und den einschlägigen Leitsätzen, Verkehrsauffassungen, sowie der EG Hygienerichtlinie (HACCP).

9. GMO-Status:

Wir sichern zu, dass SUSAN und dessen Zutaten nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) stammen und außerdem keine Kennzeichnung nach den Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln erfordern.

10. Zutaten:

Weizenmehl, Stärke.

11. Allergenkennzeichnung:

Weizenmehl enthält Gluten.

Produkt-Spezifikation

S U S A N

Artikel – Nummer 10030

gültig ab: 25.08.2022
ersetzt Ausgabe vom: 30.08.2021

AZ 9002
Seite: 4 von 4



12. Mikrobiologie:

Das Produkt erfüllt die mikrobiologischen Kriterien der DGHM. Die empfohlenen Richtwerte zur Beurteilung werden eingehalten.

13. Lager- und Transportbedingungen. Haltbarkeit:

Bitte trocken lagern.

Mindesthaltbarkeit bei sachgerechter trockener Lagerung: 3 Jahre.

<p>W. u. H. Küchle GmbH & Co. KG Bahnhofstrasse 12 89312 GÜNZBURG</p>		
--	--	--