



Form 3.4.01

Stand: 02.04.2014
Version: 02
Seite 1 von 4

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 1600001

Produktbezeichnung: AE Neutral (RG) SA / AE Neutral

Artikel-Nr.: 1600001

1. Verkehrsbezeichnung: Sahnestandmittel

Zutaten <i>[Allergene in eckigen Klammern*]</i> :
Zucker
MILCHZUCKER
Dextrose
Rindergelatine
Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl

* Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt

Kennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1600001

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	arttypisch
Geschmack:	süß, neutral
Konsistenz:	freifließendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Saccharosegehalt (%)	ca. 50	enzymatisch
pH-Wert	ca. 6	elektrometrisch, 20 °C, 10 %ig
Schüttdichte (kg/l)	ca. 0,5	ungestaucht

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-34
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	5 x 1 kg Portionsbeutel im Umkarton
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1600001

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Sahnefüllung

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
150,00 g AE Neutral (RG) SA / AE Neutral 200,00 g Wasser, 20-25°C 1000,00 g Sahne, geschlagen, ungesüßt <hr/> 1350,00 g Gesamtmenge	➤ Das Sahnestandmittel mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben

7. Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1657 / 390
Fett in g	0,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,0
Kohlenhydrate in g	87,4
- davon Zucker in g	87,3
Ballaststoffe in g	1,1
Eiweiß (N x 6,25) in g	9,4
Salz (berechnet) in g	0,1
Broteinheiten	7,3



Artikel-Nr.: 1600001

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO ₂)	≤ 6 ppm
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist nicht vorhanden

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(002)

Erstellt am: 31.07.2014

Gültig seit: 31.07.2014

Ausgedruckt am: 31.07.2014

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.