



**SPRÜH – SAHNEPULVER 42%**  
CREAM-POWDER, spray dried, 42% fat

Spez.Nr.: 07  
Ausgabe: 08/2015  
Seite 1 von 3

**1. BESCHREIBUNG**  
/ DESCRIPTION

Sahnepulver wird aus pasteurisierter, überfetter Vollmilch (Sahnemilch) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren hergestellt.  
/ Cream Powder spray-dried is produced from pasteurized cream-milk by vacuum-evaporation and spray-drying.

Rekonstituierung zu Sahnemilch: 1 Teil Sahnepulver / ca. 6,5 Teile H<sub>2</sub>O  
/ Reconstitution to cream-milk: 1 part Cream Powder / approx. 6,5 parts H<sub>2</sub>O

Deklarationsempfehlung: Sahne- oder Rahmpulver  
/ Declaration recommendation: CREAM POWDER

	WERT / VALUE	METHODE / METHOD
<b>2. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN</b> / SENSORY REQUIREMENTS		

2.1. Aussehen / Appearance	weißlich-gelb, frei fließend white/cream coloured powder free flowing	FIL/IDF 99C:1997
2.2. Geruch Geschmack / Smell and taste	charakteristisch, frei von artfremdem Geruch und Geschmack. typical of milk, No off-smell and odour	

**3. CHEMISCHE ANFORDERUNGEN**  
/ CHEMICAL REQUIREMENTS

3.1 Fett / Fat	min. 42 %	Gerber Teichert
3.2 Wasser / Moisture	max. 3 %	ISO 5537
3.4 pH (13,5 g + 100 ml)	6,3- 6,7	

**4. PHYSIKALISCHE ANFORDERUNGEN**  
/ PHYSICAL REQUIREMENTS

4.1 Reinheit / Scorched particles	min. B	ADPI 916:2002
--------------------------------------	--------	---------------

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung:

Alpi Milchverarbeitungs und Handels GmbH & Co. KG.  
Molkereistraße 1  
A-4910 Ried

Telefon: 0043(0)7752 85914-0

Fax: 0043(0)7752 89750  
Verkauf: [office@alpi.at](mailto:office@alpi.at)  
QS: [stefan.reiter@alpi.at](mailto:stefan.reiter@alpi.at)



**SPRÜH – SAHNEPULVER 42%**  
CREAM-POWDER, spray dried, 42% fat

Spez.Nr.: 07  
Ausgabe: 08/2015  
Seite 2 von 3

**5. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN**  
/ MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

5.1.	Gesamtkeimzahl / TVC	< 10.000 / g	ISO 4833
5.2.	Enterobakterien / Enterobacteria	neg. / 0,1 g	ISO 21528-1
5.3.	E. Coli	neg. / g	§64 LFGB
5.4.	Hefen und. Schimmel / Yeast and Molds	< 50 / g	ISO 21527-1
5.5.	Salmonellen / Salmonella	neg. / 250 g	ISO 6579

**6. LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN**  
/ FOOD LAW REQUIREMENTS

Das Produkt entspricht den österreichischen und EU-lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.  
/ According to Austrian and EC regulations in the currently valid versions.

**7. GMO STATUS**

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, besteht für das Produkt Sahnepulver keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.  
/ According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms, there is no GMO - labelling obligation for Cream Powder.

**8. HALTBARKEIT**  
/ SHELF LIFE

Bei trockener Lagerung und nicht über Raumtemperatur, in original verschlossener Verpackung: 6 Monate.  
/ At dry storage, not over room temperature, in originally closed package: 6 months



**SPRÜH – SAHNEPULVER 42%**  
CREAM-POWDER, spray dried, 42% fat

Spez.Nr.: 07  
Ausgabe: 08/2015  
Seite 3 von 3

**9. VERPACKUNG**  
/ PACKAGING

Mehrfach-Papiersack mit PE-Innensack, 25 kg  
Andere Verpackung nach Vereinbarung möglich.  
Entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß  
VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 10/2011 und VO (EU) 1895/2005.  
/ Multifold paper bags with poly-innerlayer, 25 kg net weight.  
Other packaging available by agreement (big bag). According to the current food law requirements  
Regulation (EC) No 1935/2004, (EC) 10/2011 and (EC) 1895/2005.

**10. NÄHRWERTANGABEN (Big 7) pro 100g Trockenmasse (Durchschnittswerte):**  
/ **NUTRITIONAL DATA (Big 7):** average values per 100g dry material

Energie:	2421 kJ, 582 kcal	
/ Energy		
Eiweiß:	21 g	
/ Protein		
Kohlenhydrate:	30 g	
/ Carbohydrates		
davon Zucker:	30 g	
/ of which sugars		
Fett:	42 g	
/ Fat		
davon gesättigte Fettsäuren:	27 g	
/ of which saturated		
Ballaststoffe:	0 g	
/ Dietary Fibre		
Salz	0,8 g	
/ Salt (NaC)		
Natrium:	0,3 g	
/ Sodium		
einfach-ungesättigte Fettsäuren:		13,2 g
/ mono-unsaturated fatty acids		
mehrfach-ungesättigte Fettsäuren:		1 g
/ poly-unsaturated fatty acids		
natürliche Transfettsäuren:		1,6 g
/ natural trans fatty acids		
Cholesterin:		0,13 g
/ Cholesterol		
BE		2,5

Werte können durch Jahreszeit, Viehrasse und Fütterung differieren. / Values can vary due to season, cow's race and feeding

**11. ENTHALTENE ALLERGENE (gemäß VO (EU) 1169/2011):**  
/ **Contained Allergens (according Regulation (EC) 1169/2011):**

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
/ Milk and products thereof (including Lactose)

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung:

Telefon: 0043(0)7752 85914-0

Alpi Milchverarbeitungs und Handels GmbH & Co. KG.  
Molkereistraße 1  
A-4910 Ried

Fax: 0043(0)7752 89750  
Verkauf: [office@alpi.at](mailto:office@alpi.at)  
QS: [stefan.reiter@alpi.at](mailto:stefan.reiter@alpi.at)