

## 19. Fertigprodukt – Spezifikation Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett

**Hersteller:** frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4  
31547 Rehburg-Loccum

DE  
NI 21111  
EG

### 1. Artikelbezeichnung:

- frischli Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett, Sahneerzeugnis, ultrahocherhitzt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0401 5011

### 2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

### 3. Liste der Zutaten:

- **Sahne**
- Modifizierte Stärke (E 1422)
- Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- Stabilisatoren Carrageen und Carboxymethylcellulose

### 4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

- Fett: mind. 20 %
- pH-Wert: 6,45 – 6,65

#### Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

- Energie:<sup>1)</sup> 866 kJ / 210 kcal
- Fett:<sup>1, 2)</sup> 20 g
- davon gesättigte Fettsäuren:<sup>1)</sup> 13 g
- Kohlenhydrate:<sup>1)</sup> 4,8 g
- davon Zucker:<sup>1)</sup> 3,6 g
- Eiweiß:<sup>1)</sup> 2,8 g
- Salz:<sup>1)</sup> 0,10 g

<sup>1)</sup> Berechnet

<sup>2)</sup> Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

### 5. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl: < 10 KbE / 0,1 ml
- ATP-Messung: < 400 RLU

### 6. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: vollmundig, arttypisch, abgerundet
- Geruch: arttypisch, sahnig
- Aussehen: sahnig
- Konsistenz: sämig

### 7. Abpackung:

- Verbundverpackung

### 8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung: 10 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 2 °C – 25 °C)

### 9. Gewicht:

- Füllgewicht: 1000 g

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 10.12.2021

Erstellt: QS

Datum: 10.12.2021

Geprüft: PE

Datum: 10.12.2021

Genehmigt: ZEQ

Ersetzt Ausgabe: 12

vom: 05.08.2020

**10. Gesetzliche Grundlage:**

- Das Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, der Milcherzeugnis-Verordnung vom 15.07.1970, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

**11. Lebensmittelsicherheit:**

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

**12. GVO-Kennzeichnung:**

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

**13. Allergieauslösende Zutaten:**

<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b>	nein
<b>Eier und Eierzeugnisse</b>	nein
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b>	nein
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b>	nein
<b>Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)</b>	ja
<b>Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
andere Nüsse	nein
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b>	nein
<b>Senf und Senferzeugnisse</b>	nein
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite als SO<sub>2</sub> angegeben</b>	nein
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	nein
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	nein

**14. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung**

- Keine