

# Produktspezifikation

	<b>Küchensahne 15% Fett</b>	Dok. Nr. PSP.33
		Datum: 13.12.2014
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG  
Amtsstraße 33  
48624 Schöppingen  
Telefon: 02555–8611-0 Fax 02555–8611-39  
e-Mail: info@wiesehoff.com  
[www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

## 1. Verkehrsbezeichnung

Sahneerzeugnis zur Verwendung in der Küche, wärmebehandelt

## 2. Artikelbeschreibung

Sahne ist ein durch Abtrennung der Magermilch gewonnenes Produkt, das nach einem zugelassenen Erhitzungsverfahren wärmebehandelt ist. Der Sahne werden weitere Zutaten zugefügt.

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fett : 15 %  
pH- Wert : 6,45 – 6,75

## 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : negativ/ g  
Enterobacteriaceae : negativ/ g  
Gesamtkeimzahl : <1,0x10<sup>4</sup> KbE/ g  
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 g  
Listerien : nicht nachweisbar in 25 g

## 5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : weiß bis elfenbeinfarbig  
Geruch : rein, typisch kein Fremdgeruch  
Geschmack : rein, typisch kein Fremdgeschmack  
Konsistenz : flüssig

## 6. Zutaten

Sahne, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel E 466, Stabilisator Carrageen, Säureregulatoren Natriumphosphate und Natriumcitrate, Magermilchpulver

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 701 kJ /  
: 169 kcal  
Fett : 15,0 g  
*davon gesättigte*  
Fettsäuren : 10,0 g  
Kohlenhydrate : 5,7 g  
*davon Zucker* : 4,5 g  
Eiweiß : 2,9 g  
Salz : 0,12 g

## 8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 24 Tage  
Lagerung/ Transport : + 8 °C

## Produktspezifikation

	<b>Küchensahne 15% Fett</b>	Dok. Nr. PSP.33
		Datum: 13.12.2014
		Seite: 2 von 2

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheit : 5 kg

### 10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	JA/ NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN

### 11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. GMO-Status

*Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.*

Schöppingen, 13.12.2014

i.A. Anette Dahl  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.