

Produktspezifikation

	Saure Sahne 10 %	Dok. Nr. PSP.91
		Datum: 06.12.10
		Seite: 1 von 2

Sahnmolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG
Amtsstraße 33
48624 Schöppingen
Telefon: 02555-1002 Fax 02555-8444
e-Mail: info@wiesehoff.com
www.wiesehoff.com

1. Verkehrsbezeichnung

Saure Sahne 10 %

2. Artikelbeschreibung

Sahne ist ein durch Abtrennung der Magermilch gewonnenes Produkt, das nach einem zugelassenen Erhitzungsverfahren wärmebehandelt ist. Die Sahne wird anschließend mit Milchsäurebakterien versetzt.

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fett : 10 %
pH- Wert : < 4,50

4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : negativ/ ml
Enterobacteriaceae : negativ/ ml
Gesamtkeimzahl : ---
Hefen / Schimmel : < 10 KbE/ml
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 g
Listerien : nicht nachweisbar in 25 g

5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : weiß bis elfenbeinfarbig
Geruch : rein, milchsauer
Geschmack : rein, milchsauer
Konsistenz : stichfest

6. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 486 kJ /
 : 117 kcal
Eiweiß : 3,1 g
Kohlenhydrate : 3,7 g
Fett : 10,0 g

7. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 30 Tage
Lagerung/ Transport : + 2 °C bis + 8 °C

8. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 5 kg, 10 kg

Produktspezifikation

	Saure Sahne 10 %	Dok. Nr. PSP.91
		Datum: 06.12.10
		Seite: 2 von 2

9. Allergene nach Richtlinie 2000/13/EG Anhang IIIa

	JA/ NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	NEIN
Eier und Eierzeugnisse	NEIN
Fisch und Fischerzeugnisse	NEIN
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	NEIN
Soja und Sojaerzeugnisse	NEIN
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	JA
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	NEIN
Senf und Senferzeugnisse	NEIN
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	NEIN
Lupine und Lupinerzeugnisse	NEIN
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	NEIN

10. 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.

11. GMO-Status

Die Bestimmung der Verordnung EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten und bedürfen keiner besonderen Kennzeichnung.

Schöppingen, 06.12.2010

i.A. Katja Doll, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig