Produktspezifikation



Seite 1 von 2

Artikelnr.: 001380

Artikelbezeichnung: Küchensahne 15% Fett 1000g Tifa Quality

Version: 2 Gültig ab: 01.01.2022

Artikelbeschreibung

Sahneerzeugnis, 15% Fett, ultrahocherhitzt; hergestellt aus Sahne und Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; auf einen Fettgehalt von 15% eingestellt; ultrahocherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis

Sahne, modifizierte Stärke, Stabilisator (Carrageen)

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	688	kJ
Energie	166	kcal
Fett	15,0	g
-davon gesättigte Fettsäuren	9,2	g
Kohlenhydrate	4,9	g
-davon Zucker	3,1	g
Eiweiß	2,9	g
Salz	0,10	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:	Zutat(en)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich	Sahne
Laktose)	

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten	Kennzeichnung auf Speisekarten
deklarationsfrei	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

sensorische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen	rein weiß bis gelblich, ohne Aufrahmung
Geruch/Geschmack	vollmundig, cremig, arttypisch, ohne Fremdgeruch/-geschmack
Konsistenz	sämig, nicht klumpig

Anwendungshinweise

Sehr gut zum Kochen geeignet, nicht zum Schlagen.

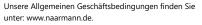
mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Steriltest ATP	neg. (RLU)	Biolumineszenz

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	6,50-6,70	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	15,00-16,00%	Infrarotspektroskopie

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	4	20
Nach dem Öffnen noch einige Tage		
gekühlt haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	2 Monate

USt-IdNr.: DE814992488 - ILN-Nr.: 4065400000001 Steuer-Nr.: 31158501228 - AG Steinfurt HRB 8053 Sitz der Gesellschaft: Neuenkirchen





Produktspezifikation



Seite 2 von 2

Artikelnr.: 001380 Version: 2

Artikelbezeichnung: Küchensahne 15% Fett 1000g Tifa Quality Gültig ab: 01.01.2022

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	geeignet	auf Basis der Zutaten
KOSHER	geeignet	auf Basis der Zutaten
vegetarisch	geeignet	lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Sahne

GVO-Erklärung

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

Bestrahlung / Nanotechnologie

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV-bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 1881/2006 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.

USt-IdNr.: DE814992488 - ILN-Nr.: 4065400000001 Steuer-Nr.: 31158501228 - AG Steinfurt HRB 8053 Sitz der Gesellschaft: Neuenkirchen

