

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 1 von 2

Artikelnr.: 001120
Artikelbezeichnung: Schmand 24% Fett 1000g

Version: 2
Gültig ab: 24.01.2022

Artikelbeschreibung
Sauermilcherzeugnis, 24% Fett, wärmebehandelt; hergestellt aus Sahne, Milchsäurekulturen und Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis, auf einen Fettgehalt von 24% eingestellt; wärmebehandelt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis
Sauerrahm, modifizierte Stärke, Speisegelatine (Rind), Verdickungsmittel (Carrageen, Guarkernmehl)

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	1014	kJ
Energie	246	kcal
Fett	24,0	g
-davon gesättigte Fettsäuren	15,0	g
Kohlenhydrate	4,4	g
-davon Zucker	3,4	g
Eiweiß	3,0	g
Salz	0,08	g

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

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

sensorische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen	weiß bis gelblich
Geruch/Geschmack	frisch, leicht säuerlich, arttypisch, ohne Fremdgeruch/-geschmack
Konsistenz	dick-cremig

Anwendungshinweise
verzehrfertig

mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Gesamtkeimzahl	≤ 100 KBE/g	VDLUFA M 6.3.1
Enterobacteriaceae	≤ 0 KBE/g	VDLUFA M 7.4.2
Hefen	≤ 0 KBE/g	VDLUFA M 7.7.2
Schimmel	≤ 0 KBE/g	VDLUFA M 7.7.2

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	4,10-4,40	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	24,00-25,00%	NMR Magnetresonanz

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

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	3 Monate

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 2 von 2

Artikelnr.: 001120
Artikelbezeichnung: Schmand 24% Fett 1000g

Version: 2
Gültig ab: 24.01.2022

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	geeignet	auf Basis der Zutaten
KOSHER	nicht geeignet	
vegetarisch	nicht geeignet	enthält Gelatine
vegan	nicht geeignet	enthält Sauerrahm, Gelatine

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-Verordnungen 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.