



# Produktinformation

Formular

FO 4.2.2-22

Revision: 01

**Artikel-Nr.:** 8463  
**Marke:** AROY-D  
**Produktname:** Kokosnusscreme  
**Verkehrsbezeichnung:** Kokosnusscreme  
**Ursprungsland:** Thailand



**Zutatenverzeichnis:**  
Zutaten: Kokosnussextrakt (70%), Wasser

## Verpackung:

| Verpackungsart      | Dose            | Karton               |
|---------------------|-----------------|----------------------|
| Verpackungsmaterial | Zinn, Weißblech | Einwellige Wellpappe |
| Inhalt              | 400 ml          | 24 x 400 ml          |
| GTIN                | 16229902506     | 8851613106663        |
| Länge [cm]          | 7,50            | 46,00                |
| Breite [cm]         | 7,50            | 30,50                |
| Höhe [cm]           | 11,00           | 12,00                |
| Brutto [kg]         | 0,475           | 11,750               |
| Netto [kg]          | 0,400           | 9,600                |

## Palettenfaktoren:

|                   | Menge | Einheit |
|-------------------|-------|---------|
| CCG1 (max. 105cm) | 42    | Karton  |
| CCG2 (max. 195cm) | 66    | Karton  |

Lagenfaktor / Palette (CCG1):

**Lagerbedingungen:** Ungeöffnet bei Raumtemperatur. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.

**Mindesthaltbarkeit:** 1080 Tage

**Restlaufzeit für Kunden:** 360 Tage



# Produktinformation

Formular

FO 4.2.2-22

Revision: 01

## Durchschnittliche Nährwerte: 100 Milliliter

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Energie (kJ)                | 886    |
| Energie (kcal)              | 215    |
| Fett                        | 21 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19 g   |
| Kohlenhydrate               | 4,8 g  |
| davon Zucker                | 1,9 g  |
| Eiweiß                      | 1,6 g  |
| Salz                        | 0,03 g |

## Physikalische Merkmale:

### Chemische Merkmale:

| Beschreibung | min. | max. | Einheit |
|--------------|------|------|---------|
| pH-Wert      | 6,0  | 6,3  | -       |
| Brix-Wert    | 4    | 5    | °Brix   |


### Mikrobiologische Merkmale:

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl          | < 10 KbE/g      |
| Coliforme Keime                | < 10 KbE/g      |
| Salmonellen                    | negativ in 25 g |
| Listeria monocytogenes         | negativ in 25 g |
| Hefen                          | < 10 KbE/g      |
| Schimmelpilze                  | < 10 KbE/g      |
| kommerziell praktisch steril   |                 |
| Coagulase pos. Staphylococcus  | < 10 KbE/g      |
| Aerobe mesophile Sporenbildner | < 10 KbE/g      |

### Sensorik:

|             |  |
|-------------|--|
| Aussehen:   | typisch milchig, weißlich bis hellbeige      |
| Geschmack:  | typisch aromatisch nach Kokos, leicht fettig |
| Konsistenz: | cremig                                       |
| Geruch:     | arttypisch, nach Kokosnuss                   |

### Zubereitungshinweis:

|  |                             |              |
|--|-----------------------------|--------------|
|  | <h1>Produktinformation</h1> | Formular     |
|  |                             | FO 4.2.2-22  |
|  |                             | Revision: 01 |

**Produktbeschreibung:**

Sollte die Kokosnusscreme eine feste Konsistenz haben, bitte im heißen Wasserbad für 5-10 Minuten erwärmen, dabei gelegentlich umrühren. Die Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt.

**Produkthinweis:**

**Allergene:**

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten.

**Allgemeine / rechtliche Hinweise:**

- Alle relevanten Felder dieser Produktinformation sind ausgefüllt. Nicht ausgefüllte Felder treffen auf das Produkt nicht zu. Die Angaben in dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen.
- Das Produkt wird nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt und nicht bestrahlt.
- Es entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie den einschlägigen Verordnungen der EU. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung und bei dem Weiterverkauf haftet der Anwender bzw. der Wiederverkäufer.
- Lebensmittel unterliegen natürlichen Schwankungen.
- Unsere Produkte können Rezepturveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
- Der Empfänger wird von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht nicht entbunden. Die Angaben in dieser Spezifikation sind lediglich Informationen und befreien nicht von der eigenen Prüfung.

Erstelldatum: 29. September 2020

Dieser Beleg wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG  
 Industriestraße 40-42  
 28876 Oyten/Germany

