



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Sour-Creme**

**3 kg Eimer**

**Artikelnummer**

**267644 - 038**

**1. Produktbezeichnung:**

Sour Creme, 3 kg Eimer

**2. Produktbeschreibung:**

Eine feine Soße auf der Basis von Magerquark mit Frischrahm und saurer Sahne und mit Kräutern und Gewürzen abgestimmt.

**3. Sensorik:**

**Aussehen/Farbe:**

homogen mit sichtbaren Kräuterpartikeln, gebunden; weiß

**Geruch:**

arttypisch, frisch, mit dezenter Kräuternote, kein Fremd- und/oder Fehlgeruch

**Geschmack:**

arttypisch, leicht säuerlich, nach Kräutern, kein Fremd- und/oder Fehlgeschmack

**Konsistenz:**

mittelviskos, cremig

**4. Deklaration:**

**4.1 Zutatenliste:**

Magerquark (55 %), saure Sahne (18 % - Stabilisator: Pektin), Crème-fraîche (9 %), pflanzliches Öl, Maltodextrine, Branntweinessig, Kräuter, Speisesalz, Eigelb, Senf (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Maisstärke, modifizierte Kartoffelstärke, Zucker, Speisewürze (enthält Soja und Weizen), Dextrose, Speisegelatine, Säureregulator: Natriumacetate, Verdickungsmittel: Guarkernmehl und Xanthan, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Aroma.

**4.2 bei loser Abgabe:**

enthält Geschmacksverstärker

**5. deklarierte Füllmenge:**

3 kg

**6. Haltbarkeit/Lagerungsbedingungen:**

**Mindesthaltbarkeit:**

1 Monat, bei ungeöffneter Originalverpackung

**Temperatur:**

bei +2 bis +7° C



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Sour-Creme**

**3 kg Eimer**

**Artikelnummer**

**267644 - 038**

### 7. analytische Kennzahlen:

#### 7.1 chemische Kennzahlen:

**pH-Wert:** 4,5 ± 0,2 PF\_WF\_1081 (Prüfnachweis)

#### 7.2 mikrobiologische Kennzahlen:

**Gesamtkeimzahl\*:** < 10<sup>6</sup> PF\_WF\_1039    **Enterobacteriaceae:** < 10<sup>3</sup> PF\_WF\_1051  
**Milchsäurebakterien\*:** < 10<sup>6</sup> PF\_WF\_1049    **Escherichia coli:** < 10<sup>2</sup> PF\_WF\_1052  
**Hefen:** < 10<sup>5</sup> PF\_WF\_1050    **koag. pos. Staphylokokken:** < 10<sup>2</sup> PF\_WF\_1053

\* Mikroorganismen, die als Starterkulturen zugesetzt werden, bleiben unberücksichtigt.

#### 7.3 Nähr- und Brennwertangaben / empfohlene Tageszufuhr (Guideline Daily Amount):

	g / 100 g	pro 30 g (Portion*)	GDA Portion	
			Frau	Mann
<b>Brennwert</b> kJ / kcal	723 / 173	217 / 52	3 %	2 %
<b>Nährwert</b>				
Eiweiß:	7,7	2,3	5 %	4 %
Kohlenhydrate:	7,8	2,3	1 %	1 %
Fett:	11,3	3,4	5 %	4 %

\* Eine Empfehlung des Fachausschusses Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

### 8. Anlieferung/Verpackung:

**Verkaufseinheit:** 3 kg, PP-Eimer

**Verkaufseinheiten pro Lage:** 24

**Lagen pro Palette:** 9

**Verkaufseinheiten pro Palette:** 216

**Internationale Artikelnummer (EAN):** 4 006034 267644

**Palette:** Europoolpalette



## PRODUKTSPEZIFIKATION

Sour-Creme

3 kg Eimer

Artikelnummer

267644 - 038

### 9. Allergie-Information (gemäß Richtlinie 2006/142/EG):

ALLERGENE	enthalten
Ei und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstier und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Milchzucker)	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>

= laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

### 10. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

**Das Produkt entspricht den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands (LFGB, Deutsches Lebensmittelbuch) sowie der EU-Gesetzgebung.**

erstellt: Qualitätssicherung

Freigabe:

Datum: 1. Juli 2010

Seite -3 von 3-

267644 - 038