

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 1 von 2

Artikelnr.: 001090
Artikelbezeichnung: H-Sahne 35,1% Fett 10kg Bag in Box

Version: 5
Gültig ab: 02.04.2025

Artikelbeschreibung

Haltbare Schlagsahne, mind. 35,1% Fett, ultrahocherhitzt; hergestellt aus Sahne, auf einen Fettgehalt von mindestens 35,1% eingestellt; ultrahocherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt;

Zutatenverzeichnis

Sahne, Stabilisator (Carrageen)

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	1392	kJ
Energie	338	kcal
Fett	35,1	g
-davon gesättigte Fettsäuren	22,0	g
Kohlenhydrate	3,1	g
-davon Zucker	3,1	g
Eiweiß	2,4	g
Salz	0,08	g

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

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

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

Anwendungshinweise

Bitte die Sahne vor dem Schlagen 5 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen.

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

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	6,55-6,70	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	35,10-36,00%	Infrarotspektroskopie

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	4	8
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	2 Monate

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 2 von 2

Artikelnr.: 001090
Artikelbezeichnung: H-Sahne 35,1% Fett 10kg Bag in Box

Version: 5
Gültig ab: 02.04.2025

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-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) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!
Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.