



Produktspezifikation

FOND SAUERMELK/KAR/ 2X2,5 KG_DE
2.03029.114

1. ALLGEMEINE INFORMATION

Artikelnummer: 2.03029.114
Verkehrsbezeichnung: Sahnestabilisator
Produktbeschreibung: Sahnestandmittel mit natürlichem Aroma

2. ANWENDUNG / DOSAGE

Sauermelk Käse-Sahne-Torte:

400g DAWN Fond Sauermelk Pulver mit 400ml Wasser (30°-40°C) verrühren. 800g Quark einrühren und 1.000g aufgeschlagene, ungesüßte Sahne nach und nach unterziehen, sofort verarbeiten.

Joghurt-Sahne-Torte:

400g DAWN Fond Sauermelk Pulver mit 400ml Wasser (30°-40°C) verrühren. 1000g Joghurt einrühren und 1.000g aufgeschlagene, ungesüßte Sahne nach und nach unterziehen, sofort verarbeiten.

3. SENSORIK

Geschmack: typisch
Geruch: typisch
Farbe: weiß
Textur / Konsistenz: Pulver

4. ZUTATENLISTE

Inhaltsstoffe	Bezeichnung	E-Nr.	Ursprung
Zucker			Zuckerrübe
Glukose			Mais
Gelatine			Rind
Natürliches Aroma			
Stärke			Mais
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Salz			

5. NÄHRWERTE

Nährwerte pro 100g Produkt

Energie KJ	1.656
------------	-------

Produktspezifikation

FOND SAUERMELK/KAR/ 2X2,5 KG_DE
2.03029.114

Energie Kcal	390
Fett gesamt	0,0 g
Gesättigtes Fett	0,0 g
Kohlenhydrate gesamt	89,3 g
Mono-Disaccharide	87,0 g
Protein gesamt	7,9 g
Salz	0,2 g
Natrium	66,0 mg
Ballaststoff	0,2 g

6. MIKROBIOLOGISCHE WERTE

Mikrobiologische Daten	Maximum	Methode
Schimmel	100/g	QC1520
Hefen	100/g	QC1520
Enterobakterien	100/g	QC1520
Gesamtkeimzahl	10/g	QC1520
	1.000 kbE/g	QC1520
		QC1520
		QC1520

7. PHYSIKALISCH / CHEMISCHE WERTE

Parameter	Minimum	Maximum	Methode
Schüttgewicht	460,0 g/l	560,0 g/l	QC1521
Trocknungsverlust		4,0 %	QC1508

8. VERPACKUNG / LAGER

Primärverpackung: Schlauchbeutel
Sekundärverpackung: Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum: 24 Monate
Temperaturbedingungen: 18 - 24°C

9. GMO STATEMENT

Dieses Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß Artikel 13 der EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 über genmodifizierte Nahrungs- und Futtermittel vom 22. September 2003. Diese Kennzeichnung



Produktspezifikation

FOND SAUERMELK/KAR/ 2X2,5 KG_DE
2.03029.114

basiert auf der Dokumentation des Lieferanten über den Ursprung der Inhaltsstoffe ergänzt durch andere Daten, wenn notwendig.

Produktspezifikation

FOND SAUERMELK/KAR/ 2X2,5 KG_DE
2.03029.114

10. ALLERGENE (gemäß Alba)

+ = anwesend, - = abwesend, ? = kann Spuren enthalten

Kuhmilcheiweiß	?	
Lactose	?	
Hühnerei	?	
Sojaprotein	?	
Sojaöl	-	
Gluten	?	
Weizen	+	Natürliches Aroma
Roggen	-	
Rind	+	Gelatine
Schwein	-	
Huhn	-	
Fisch	-	
Weichtiere und Schalentiere	-	
Mais	+	Natürliches Aroma Stärke
Kakao	-	
Hülsenfrüchte	-	
Nüsse	?	
Erdnüsse	-	
Sesam	-	
Glutamat (E620 - E625)	-	
Sulphit (E220 - E228) > 10ppm	-	
Coriander	-	
Sellerie	-	
Karotte	-	
Senf	-	
Lupine	-	

Produktspezifikation

FOND SAUERMELK/KAR/ 2X2,5 KG_DE
2.03029.114

11. ALLERGENE (gemäß LMIV)

+ = anwesend, - = abwesend, ? = kann Spuren enthalten

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)	?	
Krebstiere	-	
Eier	?	
Fisch	-	
Erdnüsse	-	
Soja	?	
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	?	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	?	
Sellerie	-	
Senf	-	
Sesam	-	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	-	
Lupine	-	
Weichtiere	-	

Produktspezifikation

FOND SAUERMELK/KAR/ 2X2,5 KG_DE
2.03029.114

12. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Lebensmittelrechtliche Verordnungen / Richtlinien:

Verordnung (EG) 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe)
Verordnung (EU) 231/2012 (Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe)
Verordnung (EU) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
Verordnung (EG) 1334/2008 (Aromen)

Zertifizierung:

BRC

Kontaminanten:

Der Gehalt an bestimmten Kontaminanten entspricht den Vorgaben der Verordnung (EG) 1881/2006 (Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten)

Pestizide:

Das Produkt entspricht den EU-Verordnungen (EG) 396/2005, 178/2006 und 149/2008 (Maximalwerte für Rückstände von Pestiziden)

Verpackungsmaterialien:

Die Verpackungsmaterialien entsprechen der Verordnung (EG) 1935/2004, der Verordnung (EG) 2023/2006, dem LFGB, der Bedarfsgegenständeverordnung sowie für Kunststoffe der Verordnung (EU) 10/2011

Eignung des Produktes für:

Ernährungsformen	Eignung
Zöliakie	keine Info
Halal	ja
Kosher	nein
Laktoseintoleranz	keine Info
Veganer	nein
Vegetarier	nein

Zertifikate	Verfügbarkeit
Kosher Zertifikat	nein
Halal Zertifikat	ja

Oben stehende Informationen sind unseres Wissens genau und der Wahrheit entsprechend.
Freigaberelevante Parameter unterliegen der Versionskontrolle.
Kein Änderungsdienst.