

Produktspezifikation

**Dawn Fond à la Crème Brûlée 5 x 1 kg
2.03161.114**

erhalten am 11.03.2022
STAV 307301

Allgemeine Information

Verkehrsbezeichnung: Sahnestandmittel
Produktbeschreibung: zur Herstellung von Cremes und Desserts
Anwendung: 200 g Mix, 200 ml Wasser (ca. 20 °C), 1000g Sahne (geschlagen, ungesüßt).
Mix mit dem Wasser verrühren und die aufgeschlagene, ungesüßte Sahne nach und nach unterziehen, sofort verarbeiten.

Zutatenliste

Zucker, Glukose, Gelatine, natürliches Aroma, färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Kurkumakonzentrat), Salz.

Zusammensetzung

Zutat	Bezeichnung	E-Nr.	Ursprung
Zucker			Zuckerrübe
Glukose			Mais, Weizen
Gelatine			Rind
natürliches Aroma			Natürlich
färbendes Lebensmittel	Karottenkonzentrat, Kurkumakonzentrat		Karotte, Curcuma
Salz			Mineralisch

Produktspezifikation

Dawn Fond à la Crème Brûlée 5 x 1 kg 2.03161.114

Nährwertinformation

Nährwerte pro 100 g Produkt

Nährstoff	Wert	Einheit
Energie	1.642	kJ
Energie	386	kcal
Fett	0,11	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,03	g
Kohlenhydrate	85	g
davon Zucker	84	g
Ballaststoff	0,00	g
Eiweiß	9,3	g
Salz	0,18	g

Allergene

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

Allergen	Wert	Ursprung
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	?	
Weizen	?	
Dinkel	-	
Kamut	-	
Roggen	-	
Gerste	-	
Hafer	-	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	?	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	?	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss,	-	

Produktspezifikation

Dawn Fond à la Crème Brûlée 5 x 1 kg 2.03161.114

Queenslandnuss) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		
Mandel	-	
Haselnüsse	-	
Walnüsse	-	
Kaschunüsse	-	
Pecannüsse	-	
Paranüsse	-	
Pistazien	-	
Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	-	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

Diätinformation

Ernährungsformen	Eignung
Halal	ja
Koscher	ja
Veganer	nein
Vegetarier	nein
Koscher Zertifikat	nein
Halal Zertifikat	ja

Sensorische Parameter

Geschmack: Vanille, Karamell
Geruch: leicht nach Karamell, leicht nach Vanille
Farbe: cremefarben bis beige
Textur / Konsistenz: Pulver

Produktspezifikation

Dawn Fond à la Crème Brûlée 5 x 1 kg 2.03161.114

Mikrobiologische Parameter

Parameter	Sollwert	Minimum	Maximum	Methode
Schimmel			100/g	QC1520
Hefen			100/g	QC1520
Gesamtkeimzahl			100/g	QC1520
Coliforme			1.000 kbE/g	QC1520
			10/g	QC1520
				QC1520
				QC1520

Chemische / physikalische Parameter

Parameter	Minimum	Maximum	Methode
Schüttgewicht	460,0 g/l	560,0 g/l	QC1521
Trocknungsverlust		5,0 %	QC1508

Rechtliche Information

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)

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)

Lebensmittelkontaktmaterialien:

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

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

Produktspezifikation

Dawn Fond à la Crème Brûlée 5 x 1 kg
2.03161.114

Aufbewahrungsbedingungen und Haltbarkeit

Lagerungsbedingungen: Kühl und trocken lagern.

Mindesthaltbarkeitsdatum 12 Monate

Verpackungsinformation

Primärverpackung: Schlauchbeutel 1 KG

Sekundärverpackung: Karton 5 X 1 KG