

1. Artikelbezeichnung:

Sahne Eis

2. Verkehrsbezeichnung:

Eispaste

3. Artikelnummer:

9109

4. Zutatenverzeichnis:

Zucker, Glukose Sirup, Wasser, Aroma, **Magermilchpulver**, Maisstärke, Pektine, Vanillin
Pulver

5. Produktbeschreibung/ Anwendung:

Dosierung: 30/50g pro Kg fertige Mischung.

6. Spezielle Produkteigenschaften:

6.1. *Sensorische Daten:*

| | |
|-----------------|--------------------|
| Aussehen/Farbe: | Weiß, Hellgelb |
| Geruch: | Typisch nach Sahne |
| Geschmack: | Typisch nach Sahne |
| Konsistenz: | Flüssig |

6.2 *Nährwerte entsprechend LMIV (VO (EG) Nr. 1169/2011)*

** Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/ 2000 kcal)*

| | pro 100g | % | pro Portion () | % |
|-----------------------------|----------|---|-----------------|---|
| Brennwert (kJ) | 1135,68 | | | |
| Brennwert (kcal) | 271,12 | | | |
| Fett | 0,03g | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,019g | | | |
| Kohlenhydrate | 63,7g | | | |
| davon Zucker | 52,1g | | | |
| Eiweiß | 1,2g | | | |
| Salz | 0,23g | | | |

Chemische und physikalische Kenndaten:

6.3. Mikrobiologische Daten und Richtlinien (Richtwerte):

6.4 Verpackung:

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Verpackungseinheit: | 2x Eimer à 6kg in Karton |
|---------------------|--------------------------|

6.5 Lagerbedingungen:

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Optimale Lagertemperatur (in°C) | Raumtemperatur (max. bis 22°C) |
|---------------------------------|--------------------------------|

6.6 Haltbarkeit:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Garantierte Restlaufzeit in Tagen | In der original verschlossenen Verpackung – kühl und trocken gelagert- 3 Jahre haltbar |
|-----------------------------------|--|

6.7 Allergene

| Verwendung von Zutaten mit Allergie Potenzial gemäß EU Einstufung | | nein | ja | Bemerkungen/Spezifizierung |
|---|--|------|----|----------------------------|
| 01 | Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme Davon | X | | |
| 02 | Krebstiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 03 | Eier, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 04 | Fische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 05 | Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 06 | Sojabohnen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 07 | Milch, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | | X | |
| 08 | Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse | X | | |
| 09 | Sellerie, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 10 | Senf, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 11 | Sesamsamen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 12 | Schwefeldioxid u. Sulphite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ | X | | |
| 13 | Lupinen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |
| 14 | Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X | | |

6.8 Gentechnisch veränderte Organismen

| | |
|---|------------------------------------|
| Das Produkt ist Gentechnik- und damit kennzeichnungsfrei? | X Ja <input type="checkbox"/> Nein |
|---|------------------------------------|

7. Konformität mit dem Lebensmittelrecht

Anforderungen an das Produkt:

1. Zusammensetzung
Das Erzeugnis entspricht den allgemeinen Bestimmungen des LFGB und darauf erlassenen Verordnungen sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.
2. Mikrobiologische Beschaffenheit
Das Erzeugnis erfüllt die mikrobiologischen Anforderungen.

Anforderungen an die Verpackung:

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht dem geltenden nationalen Recht sowie den Forderungen der Europäischen Gesetzgebung.

Besonders zu nennen sind folgende Vorschriften entsprechend ihrer gültigen Fassung:

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.