



|                     |                             |                                             |
|---------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|
| Artikel / item      | Sahnefix Himbeer 3 kg Eimer | Sahnefix Raspberry Mousse                   |
|                     | Sahnestandmittel            | Cream Stabilizer                            |
| Art.-Nr. / Item No. | F10516001                   |                                             |
| VpE / packing unit: | 3 kg                        |                                             |
|                     |                             | Letzte Änderung / date of change 24.05.2023 |
|                     |                             | Druckdatum / date of print 17.05.2024       |

Zutatenliste / Ingredients

Seite/Page 1/4

Zutaten mit \* = Bio; allergene Zutaten in GROSSBUCHSTABEN; ingredients with \* = organic; allergens written in CAPITALS

| %     | Zutat                            | Ingredient                |
|-------|----------------------------------|---------------------------|
| 70-80 | Zucker                           | sugar                     |
| 5-10  | Rinder-Gelatine                  | beef gelatine             |
| 2-5   | Glukosesirup                     | glucose syrup             |
| 3     | Himbeeren getrocknet             | raspberries, dried        |
| 2-5   | Säuerungsmittel Zitronensäure    | acidifier citric acid     |
| < 2   | Rote-Bete-Pulver                 | beetroot powder           |
| < 2   | Aroma                            | flavouring                |
| < 2   | Maltodextrin                     | maltodextrin              |
| < 2   | modifizierte Stärke              | modified starch           |
| < 2   | Stärke                           | starch                    |
| < 2   | Fruktose                         | fructose                  |
| <2    | Verdickungsmittel Natriumalginat | thickener sodium alginate |
| < 2   | Salz                             | salt                      |

Nährwerte / Nutritional properties

Durchschnittswerte (pro 100 g / 100 ml) /  
average values (per 100 g / 100 ml)

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Energie / energy (kJ):                                        | 1604  |
| Energie / energy (kcal):                                      | 377   |
| Fett / fat (g):                                               | 0,1   |
| - davon gesättigte Fettsäuren /<br>of which saturated FA (g): | 0,0   |
| Kohlenhydrate / carbohydrates (g):                            | 86,5  |
| - davon Zucker / of which sugar (g):                          | 79,0  |
| Ballaststoffe / fibre (g):                                    | 0,9   |
| Eiweiß / protein (g):                                         | 7,3   |
| Salz / salt (g):                                              | 0,283 |

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| mehrwertige Alkohole / polyols (g):       |      |
| trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g): | <0,2 |
| Natrium (mg):                             | 113  |
| Alkoholgehalt / alcohol (g):              |      |

Wertgebende Bestandteile / Further characteristical properties

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Milchfett / milk fat (%):                                     | 0 |
| Kakaobutter / cocoa butter (%):                               |   |
| Gesamtkakao-Trockenmasse / total cocoa dry matter (%):        |   |
| fettfreie Kakao-Trockenmasse / fat free cocoa dry matter (%): |   |

Nicht angegebene Werte sind nicht verfügbar bzw. nicht relevant. / Values not printed above are not applicable or not available.



Artikel / item Sahnefix Himbeer 3 kg Eimer

Sahnefix Raspberry Mousse

Sahnestandmittel

Cream Stabilizer

Art.-Nr. / Item No. F10516001

Letzte Änderung / date of change 24.05.2023

VpE / packing size: 3 kg

Druckdatum / date of print 17.05.2024

Allergene / allergen status gemäß Anhang II EU-VO 1169/2011 / as per annex II of Reg. EU No. 1169/2011  
(1 = enthalten / present; 2 = Spuren möglich / traces possible; 0 = nicht enthalten / not present)

Seite/Page 2/4

Glutenhaltiges  
Getreide / cereals  
containing gluten  
Weizen+Dinkel /  
wheat+spelt  
Roggen /  
rye  
Gerste /  
barley  
Hafer /  
oats  
Krebstiere /  
crustaceans  
Eier /  
eggs  
Fische /  
fish  
Erdnüsse /  
peanuts  
Soja /  
soy  
Milch /  
milk

☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☒2 ☐0

Schalenfrüchte /  
tree nuts  
Mandeln /  
almonds  
Haselnüsse /  
hazelnuts  
Walnüsse /  
walnuts  
Cashewnüsse /  
cashewnuts  
Pecannüsse /  
pecannuts  
Paranüsse /  
paranuts  
Pistazien /  
pistachios  
Macadamianüsse /  
macadamia nuts  
Sellerie /  
celery  
Senf /  
mustard

☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☒2 ☐0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0

Sesam /  
sesame  
SO2 und Sulfite /  
SO2 and sulfites  
Weichtiere /  
molluscs  
Lupinen /  
lupines

☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0  
☐1 ☐2 ☒0

Mikrobiologische Richtwerte /  
microbiological target values

max.  
[KBE/g] / [cfu/g]

Weitere Analysen / Eigenschaften  
further parameter

aerobe Gesamtkeimzahl /  
total aerob plate count  
Plate Count Agar, 2d, 30°C

20.000

Hefen / yeasts  
YGC-Agar, 5d, 25°C

100

Schimmel / moulds  
YGC-Agar, 5d, 25°C

100

Enterobacteriaceae  
VRBD-Agar, 20h, 37°C

50

Sensorik / sensorial properties

Geruch: arttypisch, ohne Fremdgeruch  
Geschmack: intensiv nach Himbeeren  
Konsistenz: rieselfähiges Pulver  
Farbe: hellrot  
Aussehen:

odour: typical, without off-flavour  
taste: intensive like raspberries  
consistency: free flowing powder  
colour: bright red  
appearance:



|                     |                             |                                             |
|---------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|
| Artikel / item      | Sahnefix Himbeer 3 kg Eimer | Sahnefix Raspberry Mousse                   |
|                     | Sahnestandmittel            | Cream Stabilizer                            |
| Art.-Nr. / Item No. | F10516001                   |                                             |
| VpE / packing unit: | 3 kg                        |                                             |
|                     |                             | Letzte Änderung / date of change 24.05.2023 |
|                     |                             | Druckdatum / date of print 17.05.2024       |

Haltbarkeit, Lagerung, Logistik / shelf life, storage, logistics

|                                                         |                                                       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months):      | 24                                                    |
| Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions: | kühl, trocken, verschlossen<br>cool, dry, well closed |

|                                      |                |                |
|--------------------------------------|----------------|----------------|
| GTIN:                                | 04037157007022 | Seite/Page 3/4 |
| Zolltarifnummer / customs tariff no: | 2106 90 98     |                |

Verpackung / packing

| Verpackungsmaterial / Packing material | Gebinde pro Lage / packings per layer * | Lagen pro Palette (max) / layers per palett * | Palettenhöhe max / palett heigt max [m] |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Eimer, PP, weiß                        | bucket, PP, white                       | 16                                            | 7                                       |
| Deckel, PP, orange                     | lid, PP, orange                         |                                               | 1,05                                    |

\* übliches Packschema, gilt bei Abnahme ganzer Paletten / typical packing scheme, valid for whole pallets

Spezielle Ernährungsformen / special nutritions

|                                  |           |                                                                                              |                                 |                                             |
|----------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|
| Halal zertifiziert / certified:  | ja / yes  | Geeignet für ovo-lacto-vegetarische Ernährung / suitable for ovo lacto vegetarian nutrition: | <input type="checkbox"/> ja/yes | <input checked="" type="checkbox"/> nein/no |
| Kosher zertifiziert / certified: | nein / no | Geeignet für vegane Ernährung / suitable for vegan nutrition:                                | <input type="checkbox"/> ja/yes | <input checked="" type="checkbox"/> nein/no |

Anwendung / application:

|                                              |                                                                              |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Verarbeitungshinweise / hints on processing: | Grundrezept: 200 g Sahnefix, 250 g Wasser, 1000 g Sahne ungesüßt, geschlagen |
|                                              | Basic recipe: 200 g Sahnefix, 250 g water, 1000 g whipped cream, unsweetened |

Dosierungsempfehlung / dosage:



**Artikel / item** Sahnefix Himbeer 3 kg Eimer

Sahnestandmittel

**Sahnefix Raspberry Mousse**

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. / Item No.** F10516001

**VpE / packing size:** 3 kg

**Letzte Änderung / date of change** 24.05.2023

**Druckdatum / date of print** 17.05.2024

Seite/Page 4/4

## Produktzertifizierung / product certificates

Besondere Zertifizierungen / special certifications:

(sofern anwendbar / if applicable)

[Unsere Zertifikate zum Download / our certificates for download \(Hyperlink\)](#)

## Hinweise / hints

## Generelle Hinweise / general information:

GVO / GMO:

Keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht im Sinne der VO 1829/2003 und 1830/2003  
no GMO-labeling required concerning Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003

Bestrahlung / irradiation:

Dieses Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.  
This product is not subject to any ionising irradiation.

Kontaminanten / contaminants:

Dieses Produkt entspricht, sofern anwendbar, der Kontaminanten-VO (EU) in der zum Zeitpunkt des Drucks aktuellen Fassung.  
This product complies (if applicable) with the current regulation (EU) on contaminants in its current version at the printing date.

Verpackungskonformität / conformity of packing materials:

Die eingesetzte Verpackung entspricht den Vorschriften des LFGB, der VO (EU) 1935/2004 sowie der VO (EU) 10/2011 in der aktuell geltenden Fassung. Sie ist für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet.

The packing materials we use comply with the German LFGB, the Reg. (EC) 1935/2004 and the Reg. (EC) 10/2011 in its current valid version. It is suitable for the planned application.

Bei den Angaben auf der Spezifikation handelt es sich grundsätzlich um typische Produkteigenschaften, welche zu Ihrer Information dienen, jedoch keine zugesicherten Eigenschaften darstellen. Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Unsere Produkte sind nur für die professionelle gewerbliche Weiterverarbeitung bestimmt.

The data in this spec sheet informs about typical properties of the product. The properties are not guaranteed. This spec sheet was compiled electronically according to our current knowledge and with reasonable diligence. It is valid without signature. It is not subject to an automatic revision / change service. Our products are intended for professional use only.