

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

Sahnestandmittel

Sahnefix Salty Caramel Mousse

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. /
Item No.** F10569001**Letzte Änderung / date of change** 06.01.2023**VpE / packing unit:** 3 kg**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
60-70	Zucker	sugar
11	Karamellsirup	caramel syrup
10-20	HASELNÜSSE	HAZELNUTS
5-10	Rinder-Gelatine	beef gelatine
2-5	Aroma	flavour
2-5	modifizierte Stärke	modified starch
2-5	Salz	salt
< 2	Maltodextrin	maltodextrin
< 2	Glukosesirup	glucose syrup

Nährwerte / Nutritional properties*Durchschnittswerte (pro 100 g / 100 ml) /
average values (per 100 g / 100 ml)*

Energie / energy (kJ):	1680
Energie / energy (kcal):	397
Fett / fat (g):	6,6
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated FA (g):	0,5
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	74,0
- davon Zucker / of which sugar (g):	67,7
Ballaststoffe / fibre (g):	0,7
Eiweiß / protein (g):	10,0
Salz / salt (g):	2,130

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	< 0,2
Natrium (mg):	852
Alkoholgehalt / alcohol (g):	0

Wertgebende Bestandteile / Further characteristical properties

Milchfett / milk fat (%):	
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 Salzkaramell 3 kg Eimer
Sahnestandmittel

Sahnefix Salty Caramel Mousse
Cream Stabilizer

Art.-Nr. / Item No. F10569001

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023

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	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	Schalenfrüchte / tree nuts	☒ 1 ☐ 2 ☐ 0	Sesam / sesame	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0
Weizen+Dinkel / wheat+spelt	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	Mandeln / almonds	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	SO2 und Sulfite / SO2 and sulfites	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0
Roggen / rye	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	Haselnüsse / hazelnuts	☒ 1 ☐ 2 ☐ 0	Weichtiere / molluscs	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0
Gerste / barley	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Walnüsse / walnuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Lupinen / lupines	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0
Hafer / oats	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Cashewnüsse / cashewnuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0		
Krebstiere / crustaceans	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Pecannüsse / pecannuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0		
Eier / eggs	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	Paranüsse / paranuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0		
Fische / fish	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Pistazien / pistachios	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0		
Erdnüsse / peanuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Macadamianüsse / macadamia nuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0		
Soja / soy	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	Sellerie / celery	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0		
Milch / milk	☐ 1 ☒ 2 ☐ 0	Senf / mustard	☐ 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:	nach Karamell und Krokant	odour:	like caramel and croquant
Geschmack:	süß nach Karamell und Krokant	taste:	sweet like caramel/croquant
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	freeflowing powder
Farbe:	hellbraun	colour:	light brown
Aussehen:	mit Krokantstückchen	appearance:	with pieces of croquant



Artikel / item	Sahnefix Salzkaramell 3 kg Eimer	Sahnefix Salty Caramel Mousse
	Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.	F10569001	
VpE / packing unit:	3 kg	
		Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
		Druckdatum / date of print 17.05.2024

Haltbarkeit, Lagerung, Logistik / shelf life, storage, logistics	GTIN:	04037157034264	Seite/Page 3/4
Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months):	24	Zolltarifnummer / customs tariff no:	2106 90 98
Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions:	kühl, trocken, verschlossen cool, dry, well closed		

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:	nein / no	Geeignet für ovo-lacto-vegetarische Ernährung / suitable for ovo lacto vegetarian nutrition:	☐ ja/yes	☒ nein/no
Kosher zertifiziert / certified:	nein / no	Geeignet für vegane Ernährung / suitable for vegan nutrition:	☐ ja/yes	☒ 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 Salzkaramell 3 kg Eimer

Sahnestandmittel

Sahnefix Salty Caramel Mousse

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. /
Item No.** F10569001

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023

VpE / packing size: 3 kg

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

Entspricht der Kontaminanten-VO (EU) 2023/915

complies with regulation (EU) 2023/915 on contaminants

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.