



Artikel / item	Sahnefix Neutral 3 kg Eimer	Sahnefix Neutral Mousse
	Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.	F10523001	
VpE / packing unit:	3 kg	
		Letzte Änderung / date of change 09.05.2023
		Druckdatum / date of print 16.01.2024

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
10-20	Glukosesirup	glucose syrup
10-20	Rinder-Gelatine	beef gelatine
< 2	Vanilleextrakt	vanilla extract

Nährwerte / Nutritional properties

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

Energie / energy (kJ):	1665
Energie / energy (kcal):	392
Fett / fat (g):	0,0
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated FA (g):	0,0
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	86,8
- davon Zucker / of which sugar (g):	72,2
Ballaststoffe / fibre (g):	0,0
Eiweiß / protein (g):	11,2
Salz / salt (g):	0,090

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	0
Natrium (mg):	36
Alkoholgehalt / alcohol (g):	

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 Neutral 3 kg Eimer	Sahnefix Neutral Mousse
		Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.		F10523001	
VpE / packing size:		3 kg	Letzte Änderung / date of change 09.05.2023
			Druckdatum / date of print 16.01.2024

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:	rein, ohne Fremdgeruch	odour:	pure, without off-flavour
Geschmack:	neutral, süß	taste:	neutral, sweet
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	free flowing powder
Farbe:	weiß	colour:	white
Aussehen:		appearance:	



Artikel / item	Sahnefix Neutral 3 kg Eimer	Sahnefix Neutral Mousse
	Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.	F10523001	
VpE / packing unit:	3 kg	
		Letzte Änderung / date of change 09.05.2023
		Druckdatum / date of print 16.01.2024

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

Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months):	24	GTIN:	04037157007107	Seite/Page 3/4
Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions:	kühl, trocken, verschlossen cool, dry, well closed	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	1,05
Deckel, PP, orange	lid, PP, orange			

* 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:	☐ ja/yes	☒ nein/no
Kosher zertifiziert / certified:	nein / not	Geeignet für vegane Ernährung / suitable for vegan nutrition:	☐ ja/yes	☒ nein/no

Anwendung / application:

Verarbeitungshinweise / hints on processing:	Grundrezept: 150 g Sahnefix, 200 g Wasser, 30-50 g Geschmacksträger nach Belieben, 1000 g Sahne ungesüßt, geschlagen Basic recipe: 150 g Sahnefix, 200 g water, 30-50g flavouring agents of your choice, 1000 g whipped cream, unsweetened
--	---

Dosierungsempfehlung / dosage:



Artikel / item Sahnefix Neutral 3 kg Eimer

Sahnestandmittel

Sahnefix Neutral Mousse

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. /
Item No.** F10523001

VpE / packing size: 3 kg

Letzte Änderung / date of change 09.05.2023

Druckdatum / date of print 16.01.2024

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.