

**Artikel / item** Sahnefix Pfirsich-Maracuja 3 kg Eimer**Sahnefix Peach-Passion Fruit Mousse**

Sahnestandmittel

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. /
Item No.** F10538001**Letzte Änderung / date of change** 09.10.2023**VpE / packing unit:** 3 kg**Druckdatum / date of print** 16.01.2024**Zutatenliste / Ingredients**

QUID: entspricht 2,5 g Maracujasaft + 40 g Pfirsich / 100 g

Seite/Page 1/4

QUID: equates to 40 g peach and 2,5 g passion juice per 100 g

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

% Zutat	Ingredient
50-60 Zucker	sugar
20-30 Fruktose	fructose
5-10 Rinder-Gelatine	beef gelatine
2-5 Maltodextrin	maltodextrin
2-5 Früchte, getrocknet (Pfirsich, Maracuja, Aprikose)	dried fruits (peach, maracuja, apricot)
2-5 Säuerungsmittel Zitronensäure	acidifier citric acid
2-5 modifizierte Stärke	modified starch
2-5 Stärke	starch
2-5 Aroma	flavour
< 2 Glukosesirup	glucose syrup
< 2 färbende Pflanzenkonzentrate (Saflor, Zitrone)	colouring plant concentrates (safflower, lemon)

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

Energie / energy (kJ):	1617
Energie / energy (kcal):	380
Fett / fat (g):	0,1
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated FA (g):	0,0
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	88,1
- davon Zucker / of which sugar (g):	76,4
Ballaststoffe / fibre (g):	0,1
Eiweiß / protein (g):	6,8
Salz / salt (g):	0,083

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	<0,1
Natrium (mg):	33
Alkoholgehalt / alcohol (g):	0

Wertgebende Bestandteile / Further characteristic 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 Pfirsich-Maracuja 3 kg Eimer

Sahnefix Peach-Passion Fruit Mousse

Sahnestandmittel

Cream Stabilizer

Art.-Nr. / Item No. F10538001

Letzte Änderung / date of change 09.10.2023

VpE / packing size: 3 kg

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	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Schalenfrüchte / tree nuts	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Sesam / sesame	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0
Weizen+Dinkel / wheat+spelt	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Mandeln / almonds	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	SO2 und Sulfite / SO2 and sulfites	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0
Roggen / rye	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Haselnüsse / hazelnuts	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Weichtiere / molluscs	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0
Gerste / barley	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0	Walnüsse / walnuts	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0	Lupinen / lupines	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0
Hafer / oats	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0	Cashewnüsse / cashewnuts	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0		
Krebstiere / crustaceans	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0	Pecannüsse / pecannuts	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0		
Eier / eggs	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Paranüsse / paranuts	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0		
Fische / fish	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0	Pistazien / pistachios	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0		
Erdnüsse / peanuts	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0	Macadamianüsse / macadamia nuts	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0		
Soja / soy	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Sellerie / celery	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 0		
Milch / milk	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 0	Senf / mustard	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 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

Hefen / yeasts
YGC-Agar, 5d, 25°C

Schimmel / moulds
YGC-Agar, 5d, 25°C

Enterobacteriaceae
VRBD-Agar, 20h, 37°C

Sensorik / sensorial properties

Geruch:	nach Pfirsich-Maracuja	odour:	like peach and passion fruit
Geschmack:	arttypisch, süß	taste:	typical, sweet
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	freeflowing powder
Farbe:	cremefarben	colour:	creme
Aussehen:	Pulver mit Fruchtstückchen	appearance:	powder with small fruit-pieces



Artikel / item Sahnefix Pfirsich-Maracuja 3 kg Eimer
Sahnestandmittel

Sahnefix Peach-Passion Fruit Mousse
Cream Stabilizer

Art.-Nr. / Item No. F10538001

Letzte Änderung / date of change 09.10.2023

VpE / packing unit: 3 kg

Druckdatum / date of print 16.01.2024

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

GTIN: 04037157007244

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 pallet *	Palettenhöhe max / pallet height 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: nein / not

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: 200 g Fixfertig, 250 g Wasser, 1000 g Sahne ungesüßt, geschlagen

Basic recipe: 200 g Ready-Mix, 250 g water, 1000 g whipped cream, unsweetened

Dosierungsempfehlung / dosage:



Artikel / item **Sahnefix Pfirsich-Maracuja 3 kg Eimer**

Sahnefix Peach-Passion Fruit Mousse

Sahnestandmittel

Cream Stabilizer

Art.-Nr. / **F10538001**

Item No.

Letzte Änderung / date of change 09.10.2023

VpE / packing size: 3 kg

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.