



Artikel / item	Sahnefix Schokolade 3 kg Eimer	Sahnefix Chocolate Mousse
	Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.	F10525001	
VpE / packing unit:	3 kg	
		Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
		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
60-70	Zucker	sugar
20-30	Kakaopulver, fettarm	cocoa powder low fat
5-10	Rinder-Gelatine	beef gelatine
< 2	Salz	salt
< 2	Aroma	flavour

Nährwerte / Nutritional properties

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

Energie / energy (kJ):	1564
Energie / energy (kcal):	370
Fett / fat (g):	3,0
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated FA (g):	1,8
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	66,9
- davon Zucker / of which sugar (g):	62,9
Ballaststoffe / fibre (g):	9,4
Eiweiß / protein (g):	14,2
Salz / salt (g):	0,323

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	0
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	< 0,2
Natrium (mg):	129
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 Schokolade 3 kg Eimer
Sahnestandmittel

Sahnefix Chocolate Mousse
Cream Stabilizer

Art.-Nr. / Item No. F10525001

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023

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	☐ 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:	leicht nach Schokolade	odour:	light like chocolate
Geschmack:	intensiv nach Kakao	taste:	intensive like cocoa
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	freeflowing powder
Farbe:	dunkelbraun	colour:	dark brown
Aussehen:		appearance:	



Artikel / item	Sahnefix Schokolade 3 kg Eimer	Sahnefix Chocolate Mousse
	Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.	F10525001	
VpE / packing unit:	3 kg	
		Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
		Druckdatum / date of print 16.01.2024

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

Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months):	24	GTIN:	04037157007138	Seite/Page 3/4
Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions:	kühl, trocken, verschlossen cool, dry, well closed	Zolltarifnummer / customs tariff no:	1806 20 95	

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: 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 Schokolade 3 kg Eimer

Sahnestandmittel

Sahnefix Chocolate Mousse

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. /
Item No.** F10525001

VpE / packing size: 3 kg

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023

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

mit Rindergelatine ab L 2163/MHD 25.05.18

with bovine gelatine from L 2163/BBD 25.05.18

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.