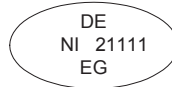
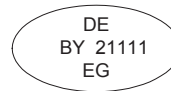


162. Fertigprodukt – Spezifikation GROHAGE Eigenmarken-Artikel

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum



frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber oHG
Landshuter Straße 105
84307 Eggenfelden



1. Artikelbezeichnung:

- GROHAGE teilentrahmte Kondensmilch 4 % Fett, wärmebehandelt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0402 9110
- GROHAGE Kondensmilch 7,5 % Fett, wärmebehandelt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0402 9110 9370
- GROHAGE Schlagsahne 30 % Fett, ultrahocherhitzt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0401 5031 9100
- GROHAGE Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett, Sahneerzeugnis, ultrahocherhitzt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0401 5011 9700
- GROHAGE Kaffeesahne 10 % Fett, ultrahocherhitzt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0401 5011 9400
- GROHAGE Küchen-Profi-Sahne 15 % Fett, Sahneerzeugnis, ultrahocherhitzt, 1000 g, Zolltarifnummer: 0401 5011 9400
- GROHAGE Kaffeesahne 10 % Fett, ultrahocherhitzt, 7,5 g, Zolltarifnummer: 0401 5011 9400
- GROHAGE Kaffeesahne 10 % Fett, ultrahocherhitzt, 10 g, Zolltarifnummer: 0401 5011 9400

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

3. Liste der Zutaten:

Kondensmilch 4 % Fett und 7,5 % Fett

- Keine

Schlagsahne 30 % Fett

- Sahne
- Stabilisator Carrageen

Kaffeesahne 10 % Fett

- Keine

Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett und 15 % Fett

- Sahne
- Modifizierte Stärke
- Emulgator E 471
- Stabilisatoren E 407 und E 466

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 22.05.2018

Datum: 22.05.2018

Datum: 22.05.2018

Ersetzt Ausgabe: 7

Erstellt: QS

Geprüft: PE

Genehmigt: ZEQ

vom: 09.04.2015

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Fett	pH-Wert	Trocken- masse	fettfreie Trockenmasse
Kondensmilch 4 % Fett	mind. 4 %	6,10 – 6,50	mind. 20 %	mind. 16,0 %
Kondensmilch 7,5 % Fett	mind. 7,5 %	6,10 – 6,50	mind. 25 %	mind. 17,5 %
Schlagsahne 30 % Fett	mind. 30 %	6,55 – 6,75	-	-
--> Schlagfähigkeit, Absetzen und Festigkeit lt. DLG-Richtlinien				
Kaffeesahne 10 % Fett	mind. 10 %	6,55 – 6,70	-	-
Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett	mind. 20 %	6,45 – 6,65	-	-
Küchen-Profi-Sahne 15 % Fett	mind. 15 %	6,45 – 6,65	-	-

Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich:

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
	[kJ/kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
Kondensmilch 4 % Fett	395 / 95 ¹⁾	4,0 ^{1,2)}	2,7 ¹⁾	9,2 ¹⁾	9,2 ¹⁾	5,6 ¹⁾	0,20 ¹⁾
Kondensmilch 7,5 % Fett	553 / 132 ¹⁾	7,5 ^{1,2)}	4,9 ¹⁾	9,8 ¹⁾	9,8 ¹⁾	6,4 ¹⁾	0,20 ¹⁾
Schlagsahne 30 % Fett	1211 / 294 ¹⁾	30 ^{1,2)}	20 ¹⁾	3,5 ¹⁾	3,5 ¹⁾	2,5 ¹⁾	0,08 ¹⁾
Kaffeesahne 10 % Fett	491 / 118 ^{1,3)}	10 ^{2,3)}	6,6 ¹⁾	4,0 ^{1,3)}	4,0 ^{1,3)}	3,1 ^{1,3)}	0,10 ^{1,3)}
Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett	866 / 210 ¹⁾	20 ^{1,2)}	13 ¹⁾	4,8 ¹⁾	3,6 ¹⁾	2,8 ¹⁾	0,10 ¹⁾
Küchen-Profi-Sahne 15 % Fett	696 / 168 ¹⁾	15 ^{1,2)}	10 ¹⁾	5,3 ¹⁾	3,9 ¹⁾	2,9 ¹⁾	0,10 ¹⁾

¹⁾ Berechnet

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

³⁾ Quelle: Renner, E., Renz-Schauen, A., Drahten, M. (1994): Nährwerttabellen für Milch und Milchprodukte. Zweite Ergänzung. Verlag M. Drahten. Giessen

5. Mikrobiologische Eigenschaften:

	Gesamtkeimzahl	ATP-Messung
Kondensmilch 4 % Fett und 7,5 % Fett	< 10 KbE / 0,1 ml	< 100 RLU
Schlagsahne 30 % Fett	< 10 KbE / 0,1 ml	< 200 RLU
Kaffeesahne 10 % Fett	< 10 KbE / 0,1 ml	< 100 RLU
Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett	< 10 KbE / 0,1 ml	< 400 RLU
Küchen-Profi-Sahne 15 % Fett	< 10 KbE / 0,1 ml	< 400 RLU

6. Sensorische Eigenschaften:

	Geschmack	Geruch	Aussehen	Konsistenz
Kondensmilch 4 % Fett und 7,5 % Fett	arttypisch, mit artspezifischem Kochgeschmack	arttypisch, mit artspezifischem Kochgeruch	gleichmäßig, homogen, leicht gelblich	flüssig
Schlagsahne 30 % Fett	vollmundig, abgerundet, typisch sahnig	typisch sahnig	weiß-gelblich	leicht sämig
Kaffeesahne 10 % Fett	vollmundig, arttypisch, abgerundet	arttypisch, gut	typisch, milchig, gelblich	flüssig
Küchen-Profi-Sahne 20 % Fett	vollmundig, arttypisch, abgerundet	arttypisch, gut	sahnig	sämig
Küchen-Profi-Sahne 15 % Fett	vollmundig, arttypisch, abgerundet	arttypisch, gut	sahnig	sämig

7. Abpackung:

- Verbundverpackung
- Ausnahme Kaffeesahne Portionen 7,5 g und 10 g: Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe

8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

	MHD bei Anlieferung	Lager- und Transportbedingungen
Kondensmilch 4 % Fett und 7,5 % Fett	16 Wochen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
Schlagsahne 30 % Fett	8 Wochen	Empfohlene Lagertemperatur bei nicht geöffneter Verpackung + 2 °C bis + 19 °C Zur Vermeidung von Aufrahmung / Serumbildung sollte die Lagerungstemperatur überwiegend zwischen + 2 °C und + 8 °C liegen, starke Temperaturschwankungen vermeiden, Sahne vor dem Aufschlagen für mehrere Stunden durchkühlen.
Kaffeesahne 10 % Fett, 1000 g	10 Wochen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
Kaffeesahne 10 % Fett, 7,5 g und 10 g	12 Wochen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
Küchen-Profi-Sahne 15 % Fett und 20 % Fett	10 Wochen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

9. Gewicht:

- Füllgewicht: 1000 g
- Ausnahme: Kaffeesahne 10 % Fett: 7,5 g bzw. 10 g Portionen
- Kondensmilch 4 % Fett: 1000 g / 939 ml
- Kondensmilch 7,5 % Fett: 1000 g / 941 ml

10. Gesetzliche Grundlage:

- Das jeweilige Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, der Milcherzeugnis-Verordnung vom 15.07.1970, den Richtlinien 2001/114/EG vom 20.12.2001 und 2007/61/EG vom 26.09.2007 über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

11. Lebensmittelsicherheit:

- Das jeweilige Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

12. GVO-Kennzeichnung:

- Das jeweilige Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

13. Allergieauslösende Zutaten:

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
andere Nüsse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite als SO₂ angegeben	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

14. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der ZZuV vom 29.01.1998 in der jeweils gültigen Fassung:
- Keine