

162. Fertigprodukt – Spezifikation GROHAGE Eigenmarken-Artikel

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum

DE
NI 21111
EG

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

DE
BY 21111
EG

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