



Spezifikation Schlagsahne mind. 33%

Dokumentnr: S-02-80
Version: 02
Stand: 05.10.2021
Seite 1 von 3

Verkehrsbezeichnung: Schlagsahne
Artikelnummer: 22000
GTIN Code: 4 03653 9 20300 7
Zolltarifnummer: 04015039
Herkunft: Das Produkt stammt aus Deutschland

Produzent/Inverkehrbringer: **Paul Mertens Molkerei GmbH & Co KG**
Auf der Westerlage 1-5, 49586 Neuenkirchen, Tel. 05465-31217-0
DE-Ni-81000 EG IFS COID 78614(Regist.Nr.44272100110 TÜV Nord) GMP+ B2 GMP022280

Produktbeschreibung:

Rahm, gewonnen aus Kuhmilch der Güteklasse 1, eingestellt im Fettgehalt, stabilisiert, pasteurisiert und abgefüllt.

Sensorik:

Aussehen milchig weiß bis rahmig gelb
Geruch rein, frisch, ohne fremden Beigeruch
Geschmack frisch, leicht nussig, ohne fremden Beigeschmack
Konsistenz flüssig bis leicht viskos

Produktzusammensetzung: (Allergene Zutaten in Großschreibung)

Zutat/E-Nr.	Funktion	Rohstoffbasis	Herkunft	Menge in %
SAHNE	Rohstoff	Kuh	D	99,6
Carrageen E407	Verdickungsmittel	Rotalgen	D	0,4

Angabe zu Allergenen: MILCH (LAKTOSE, MILCHEIWEIß)

Es werden zum jetzigen Zeitpunkt nur originäre Kuhmilchbestandteile im Produktionsbetrieb verarbeitet. Die technischen Hilfsstoffe verfügen über keine weiteren Allergene nach der VO (EU) 1169/2011 und der ALBA Liste. Das Allergenmanagement wird mindestens jährlich geprüft.

GVO Status

Das Produkt ist im Sinne der Verordnungen 1829/2003/EG, 1830/2003/EG sowie 1981/2006/EG und 298/2008/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. September 2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Gentechnische veränderte und Genveränderte Substanzen sind nach derzeitigem Kenntnisstand nicht im Produkt vorhanden.

Kritische Kontrollpunkte aus der HACCP Prüfung:

CCP1: Rohwarenannahme: Tierarzneimittelrückstände CCP2: Pasteurisierung Rahm

Chargenkennzeichnung (Rückverfolgbarkeit): MHD (TT.MM.JJJJ) fortlaufende Charge+Nummer
Abfülllinie Uhrzeit (hh:mm) auf der oberen Giebelnaht - Beispiel: 15.08.2019 92061 12:55

MHD (ungeöffnet haltbar bis): 21 Tage RLZ Giebelverpackung

Transport und Lagerung müssen in der Giebelverpackung bei 4 - 8°C erfolgen.

Die Kühlkette darf bis zum Endverbraucher nicht unterbrochen werden, da dies innerhalb kürzester Zeit zum mikrobiellen und /oder chemischen (sensorischen) Verderb der Ware führen kann.



Spezifikation Schlagsahne mind. 33%

Dokumentnr: S-02-80
Version: 02
Stand: 05.10.2021
Seite 2 von 3

Verpackungsangaben:

Primärverpackung

Giebelverpackung Verbundstoffe B:140 H:290 L:140 Netto: 5,000 kg Brutto: 5,100 kg
Elopak® Palettenschema: 3 Lagen á 40 VPEH = 120 EH

Sekundärverpackung

Wellpappfaltkarton Karton braun B: 298 H:258 L:298 mm Tara: 0,19 kg±10%

Palettentyp

Palette H1 HDPE B:1200 H:160 L:800 mm Tara: 18 kg

Palette Euro Holz B:1200 H:144 L:800 mm Tara: ca.22 kg



Analytische Parameter:

Fettgehalt in %	FTIR Messung	≥33,0	intern
pH-Wert	VDLUFA VI C8.2	6,60 – 6,80	intern
Temperatur in °C	elektrometrisch	≤ 8°C	intern

Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl KbE/g	<1.000	DIN EN ISO 4833-1	intern
Enterobacterales KbE/g	<10	DIN ISO 21528-2	intern
Hefen KbE/g	<10	ASU L 01.00-37	intern
Schimmel KbE/g	<10	ASU L 01.00-37	intern
E-Coli KbE/g	negativ	ISO 16649-2	extern akkred. Labor
Salmonella ssp. KbE/25g	negativ	DIN EN ISO 6579	extern akkred. Labor
Bacillus cereus KbE/g	<10	DIN 10198	extern akkred. Labor
Staph.koag.pos. KbE/g	<10	DIN EN ISO 6888-1	extern akkred. Labor
Listeria monocytogenes KbE/25g	negativ	DIN EN ISO 11290-1	extern akkred. Labor

Nährwertangabe – durchschnittlicher Gehalt in g pro 100 g Lebensmittel (BLS, berechnet)

Energie (kJ/kcal)	1320 / 320	Zucker	3,4
Fett	33,0	Lactose	3,4
Gesättigte Fettsäuren	20,9	Ballaststoffe	0
Einf. ungesättigte Fettsäuren	10,97	Mehrwertige Alkohole	0
Mehrf. ungesättigte Fettsäuren	0,94	Eiweiß	2,4
Transfettsäuren	1,34	Natrium	0,03
Cholesterin	0,12	Salz (Na x 2,5)	0,08
Kohlenhydrate	3,4		

Diätetische Informationen und Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für Ovo-Lacto-Vegetarier, Lacto-Vegetarierer und eine alkoholabstinente Ernährungsweise.

<i>Geeignet für die Ernährung nach</i>	<i>Zertifiziert</i>
Jüdischem Recht (Koscher)	nein
Islamischen Recht (Halal)	nein

Fremdkörpermanagement:

Zum Schutz vor Fremdkörpern werden Siebe im µm Bereich eingesetzt.

Glas- & Hartplastik wird im Produktionsbereich nach Risikobereichen täglich und wöchentlich überwacht. Um Kontaminationen mit Holz zu vermeiden, ist Holz nur in bestimmten Bereich erlaubt.



Spezifikation Schlagsahne mind. 33%

Dokumentnr: S-02-80
Version: 02
Stand: 05.10.2021
Seite 3 von 3

Rückstände:

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten-Verordnung und die Rückstandshöchstmengenverordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung - werden als Vorgabe eingehalten. Einhaltung der Schadstoff-Höchstmengen-Verordnung (SHmV).

Gesetzliche Anforderungen:

Das Produkt wird in Lebensmitteln eingesetzt und entspricht dem Deutschen Lebensmittelrecht, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf deren Grundlagen erlassene Gesetze und Verordnungen. Erfüllung der Basis Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Art. 14. Erfüllung der VO (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Bei Materialien aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, liegen aktuelle Konformitätserklärungen und Analysenprüfberichte hinsichtlich der Einhaltung von Migrationswerten vor vgl. VO (EG) 10/2011. Erfüllung der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien. Einhaltung der Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung und Lebensmittel-Informationsverordnung). Erfüllung der VO (EU) Nr. 1129/2011 des Europäischen Parlaments und Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union, sowie die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Sonstige Erklärungen:

Das Produkt enthält keine technisch hergestellten Nanomaterialien EU (VO) 1169/2011.
Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Das Produkt ist frei von Hemmstoffen.

Zielgruppe: Weiterverarbeiter

Verwendungszweck: Herstellung von Lebensmitteln

Hinweis: Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.