

CREME (Vanille)- Technische Daten

EIGENSCHAFTEN

Fett (mind.)

Restliche Feststoffe

pH

Ohne Zusatz von Süßstoffen, künstlichen Aromen oder Farbstoffen

Ohne Konservierungsmittelzusatz

Zusammensetzung

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Kolibakterien (cfu/g)

Hefen - Schimmel (cfu/g)

Listeria monocytogenes, Salmonella spp

Pestizide

Antibiotika

Allergene

Dioxine

SPEZIFIKATIONEN

4%

21%

6,60-6,75

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Kuhmilch, Zucker, Vanille, Stärke, Eigelb

GRENZWERTE

≤ 10/g

≤ 50/g

Keine /25g

Keine

Keine

3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr

Fett

RELEVANTE GESETZGEBUNG

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

149/2008

2377/1990 mit Änderungen

68/2007

Vorschrift 466/2001 mit Änderungen

PACKUNGSGRÖSSEN

150 g

VERPACKUNGSMATERIAL

- PP, geeignet für Lebensmittel gemäß Artikel 26 Kap. II des Lebensmittelgesetzes
- Aluminiumfolie aus mindestens 99% Aluminium, $\geq 0.05\%$ Mn, max. 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max. 0,05%, Gemäß Modell [ELOT] 601/602

LIEFERUNG

Firmenlastwagen oder nach Vereinbarung mit dem Kunden (in Kühlern $< 5^{\circ}\text{C}$)

HALTBARKEIT

1 Monat ab Herstellungsdatum

VERWENDUNG

Zum Verzehr bereit. Personen mit Laktoseintoleranz und Allergien sollten Ihren Arzt konsultieren.

ANLEITUNGEN AUF DER VERPACKUNG

Handhabungs- und Lagerbedingungen: 2-4 °C, Nettogewicht, Name des Herstellers, Zulassungsnummer, Verfallsdatum, Chargennummer, Produktzusammensetzung