



Artikel / item Sahnefix Orange 3 kg Eimer

Sahnestandmittel

Sahnefix Orange Mousse

Cream Stabilizer

Art.-Nr. / Item No. F10524001

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023

VpE / packing unit: 3 kg

Druckdatum / date of print 05.06.2024

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
5-10	Maltodextrin	maltodextrin
5-10	Rinder-Gelatine	beef gelatine
4	Orangengranulat (Glukosesirup, Orangen, Aprikosen, Fruktose, Verdickungsmittel Natriumalginat, Aroma)	orange granulate (glucose syrup, oranges, apricots, fructose, thickener sodium alginate, flavour)
3	Orangen, getrocknet	dried orange
2-5	Säuerungsmittel Zitronensäure	acidifier citric acid
2-5	Aroma	flavour
< 2	Stärke	starch
< 2	modifizierte Stärke	modified starch
< 2	färbende Pflanzenkonzentrate (Saflor, Zitrone)	colouring plant concentrates (safflower, lemon)
< 2	Salz	salt

Nährwerte / Nutritional properties

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

Energie / energy (kJ):	1596
Energie / energy (kcal):	375
Fett / fat (g):	0,1
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated FA (g):	0,0
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	87,2
- davon Zucker / of which sugar (g):	71,9
Ballaststoffe / fibre (g):	0,1
Eiweiß / protein (g):	6,5
Salz / salt (g):	0,178

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	<0,1
Natrium (mg):	71
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 Orange 3 kg Eimer	Sahnefix Orange Mousse	
		Sahnestandmittel	Cream Stabilizer	
Art.-Nr. / Item No.		F10524001		
VpE / packing size:		3 kg	Letzte Änderung / date of change	06.01.2023
			Druckdatum / date of print	05.06.2024

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:	arttypisch, ohne Fremdgeruch	odour:	typical, without foreign smell
Geschmack:	intensiv nach Orange	taste:	intensive like orange
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	freeflowing powder
Farbe:	gelblich	colour:	yellowish
Aussehen:	Pulver mit Fruchtstückchen	appearance:	powder with fruit-pieces



Artikel / item	Sahnefix Orange 3 kg Eimer	Sahnefix Orange Mousse
	Sahnestandmittel	Cream Stabilizer
Art.-Nr. / Item No.	F10524001	
VpE / packing unit:	3 kg	
		Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
		Druckdatum / date of print 05.06.2024

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

Seite/Page 3/4

Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months):	24
Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions:	kühl, trocken, verschlossen cool, dry, well closed

GTIN:	04037157007121
Zolltarifnummer / customs tariff no:	2106 90 98

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
Deckel, PP, orange	lid, PP, orange		1,05

* übliches Packschema, gilt bei Abnahme ganzer Paletten / typical packing scheme, valid for whole pallets

Spezielle Ernährungsformen / special nutritions

Halal zertifiziert / certified:	nein / no	Geeignet für ovo-lacto-vegetarische Ernährung / suitable for ovo lacto vegetarian nutrition:	☐ ja/yes	☒ nein/no
Kosher zertifiziert / certified:	nein / no	Geeignet für vegane Ernährung / suitable for vegan nutrition:	☐ ja/yes	☒ nein/no

Anwendung / application:

Verarbeitungshinweise / hints on processing:	Grundrezept: 200 g Sahnefix, 250 g Wasser, 1000 g Sahne ungesüßt, geschlagen
	Basic recipe: 200 g Sahnefix, 250 g water, 1000 g whipped cream, unsweetened

Dosierungsempfehlung / dosage:



Artikel / item Sahnefix Orange 3 kg Eimer

Sahnestandmittel

Sahnefix Orange Mousse

Cream Stabilizer

**Art.-Nr. /
Item No.** F10524001

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023

VpE / packing size: 3 kg

Druckdatum / date of print 05.06.2024

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

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.