

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 428500

1. Artikelbezeichnung

DOM Creme Fraiche 30%

Creme Fraiche; 1 Tray à 12 Becher à 500g

Art. Nr. 428500

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten:

Sahne, Kultur

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Äußeres: weiß bis elfenbeinfarbig, glatte Oberfläche

Aussehen Inneres: geschlossene Masse

Gefüge/Konsistenz/Textur: glatt, cremig

Geruch und Geschmack: rein, leicht säuerlich, mild

2.3 Chemische Anforderungen:

Trockenmasse: 35,5 +/- 0,5 %

Fettgehalt absolut: mind. 30,0 % im Milchanteil

pH-Wert: 4,2 - 4,4

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g: Zielwert = 0 Warnwert = 10

E.-coli /g: Zielwert = 0 Warnwert = > 0

Die Produktoberfläche muss sauber und frei von sichtbarem Fremdschimmel sein.
Pathogene Keime müssen abwesend sein.

2.5 Ernährungsphysiologische Hinweise

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert	1193 kJ / 290 kcal
Eiweiß	2,5 g
Kohlenhydrate	2,4 g
davon Zucker	2,4 g
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,5 g
Ballaststoffe	0,0 g
Natrium	0,03 g

3. Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt muss den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

3.1 Allergene

Kuhmilch, Laktose

3.2 Gentechnologie

Das Produkt entspricht den EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003). Eine Kennzeichnungspflicht besteht nicht.

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lager- und Transporttemperaturen sollen bei +4 bis +8 °C liegen.
Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein.

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

Nürnberg, 31.10.2012

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig