Art.-Nr. / Item No. **F10515001** **VpE / packing unit:** 3 kg

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
Druckdatum / date of print 19.09.2025

Artikel / item **Sahnefix Haselnuss 3 kg Eimer**
Sahnestandmittel

Sahnefix Hazelnut Mousse
Cream Stabilizer

Zutatenliste / Ingredients

*Zutaten mit * = Bio; allergene Zutaten in GROSSBUCHSTABEN; ingredients with * = organic; allergens written in CAPITALS*

%		
60-70	Zucker	sugar
21	HASELNÜSSE geröstet	HAZELNUTS roasted
10-15	Rinder-Gelatine	beef gelatine
2-5	Aroma	flavour
< 2	modifizierte Stärke	modified starch
< 2	Salz	salt

Nährwerte / Nutritional properties

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

Energie / energy (kJ):	1895
Energie / energy (kcal):	450
Fett / fat (g):	13,5
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g):	1,0
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	70,2
- davon Zucker / of which sugar (g):	67,2
Ballaststoffe / fibre (g):	1,6
Eiweiß / protein (g):	11,1
Salz / salt (g):	0,475

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	0
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	< 0,2
Natrium (mg):	190
Alkoholgehalt / alcohol (g):	

Wertgebende Bestandteile / Further characteristical properties

Milchfett / milk fat (%):	0
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.

Art.-Nr. / Item No. **F10515001** **VpE / packing unit:** 3 kg

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
Druckdatum / date of print 19.09.2025

Artikel / item

Sahnefix Haselnuss 3 kg Eimer
Sahnestandmittel

Sahnefix Hazelnut Mousse
Cream Stabilizer

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)

	1	2	0
Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten	☐	☑	☐
Weizen+Dinkel / wheat+spelt	☐	☑	☐
Roggen / rye	☐	☑	☐
Gerste / barley	☐	☐	☑
Hafer / oats	☐	☐	☑
Krebstiere / crustaceans	☐	☐	☑
Eier / eggs	☐	☑	☐
Fische / fish	☐	☐	☑
Erdnüsse / peanuts	☐	☐	☑
Soja / soy	☐	☑	☐
Milch / milk	☐	☑	☐
Schalenfrüchte / nuts	☑	☐	☐
Mandeln / almonds	☐	☑	☐
Haselnüsse / hazelnuts	☑	☐	☐
Walnüsse / walnuts	☐	☑	☐
Cashewnüsse / cashewnuts	☐	☐	☑
Pecannüsse / pecannuts	☐	☐	☑
Paranüsse / paranuts	☐	☐	☑
Pistazien / pistachios	☐	☑	☐
Macadamianüsse / macadamia nuts	☐	☐	☑
Sellerie / celery	☐	☐	☑
Senf / mustard	☐	☐	☑
Sesam / sesame	☐	☐	☑
SO2 und Sulfite / SO2 and sulfites	☐	☐	☑
Weichtiere / molluscs	☐	☐	☑
Lupinen / lupines	☐	☐	☑

Mikrobiologische Richtwerte / microbiological target values

	max. [KBE/g] / [cfu/g]
aerobe Gesamtkeimzahl / total aerob plate count Plate Count Agar, 2d, 30°C	100.000
Hefen / yeasts YGC-Agar, 5d, 25°C	100
Schimmel / moulds YGC-Agar, 5d, 25°C	100
Enterobacteriaceae VRBD-Agar, 20h, 37°C	50

Weitere Analysen / Eigenschaften further parameter

Sensorik / sensorial properties

Geruch:	rein, ohne Fremdgeruch	odour:	pure, without foreign smell
Geschmack:	intensiv nach Haselnuss	taste:	intensive like hazelnuts
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	freeflowing powder
Farbe:	hellbraun	colour:	light brown
Aussehen:		appearance:	

Art.-Nr. / Item No. **F10515001** **VpE / packing unit:** 3 kg

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
Druckdatum / date of print 19.09.2025

Artikel / item **Sahnefix Haselnuss 3 kg Eimer**
Sahnestandmittel

Sahnefix Hazelnut Mousse
Cream Stabilizer

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

GTIN: 04037157007015

Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months): 24

Zolltarifnummer / customs tariff no: 2106 90 98

Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions: kühl, trocken, verschlossen
cool, dry, well closed

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	1,2
Deckel, PP, orange	lid, PP, orange			

* 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:

Art.-Nr. / Item No. **F10515001** **VpE / packing unit:** 3 kg

Letzte Änderung / date of change 06.01.2023
Druckdatum / date of print 19.09.2025

Artikel / item **Sahnefix Haselnuss 3 kg Eimer**
Sahnestandmittel

Sahnefix Hazelnut Mousse
Cream Stabilizer

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; alle mit Bio bezeichneten Produkte entsprechen VO (EU) 2018/848. All organic products comply with VO (EU) 2018/848.

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) 2023/915 in der zum Zeitpunkt des Drucks aktuellen Fassung.
This product complies (if applicable) with the current regulation (EU) 2023/915 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 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.