SAUMWEBER

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

ArtNr:	**6123**
ArtBez:	Frita Premium-Pflanzenfett 10 kg Karton - Cuisine d'Or / MB Zertifikat CU-RSPO SCC-820313
Charge:	
Version:	10 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Tests, Parameter:	Spezifikation:
Verkehrsbezeichnung:	**Pflanzenfett / vegetable fat**
Sensorik:	
Aussehen / Farbe:	weiß / white
Geruch / Geschmack:	neutral / neutral
Konsistenz:	fest / compact
Analytische Werte:	
Fettgehalt (§ 64 LFGB L 13.05-3):	99.9 % min.
Wassergehalt (§64 LFGB 04.00-8):	0.1 % max.
Peroxidzahl (§ 64 LFGB L 13.00-37):	4.0 mEqu O2/kg max.
freie Fettsäuren (§ 64 LFGB L 13.00-5):	0.5 % max.
Säurezahl (§ 64 LFGB L 13.00-5):	1.0 ml KOH / g max.
Geschmack (DIN 10455):	4 - 5 Punkte / points
Rauchpunkt (DGF C-IV 9):	ca. 220 °C

SAUMWEBER

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

ArtNr:	**6123**
ArtBez:	Frita Premium-Pflanzenfett 10 kg Karton - Cuisine d'Or / MB Zertifikat CU-RSPO SCC-820313
Charge:	
Version:	10 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl /g (§64 LFGB L 00.00-88):	1000 KbE max.
Enterobakterien /g (§64 LFGB L 00.00-133):	10 KbE max.
Escherichia coli /g (ISO 16649-2):	10 KbE max.
Hefen /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Schimmel /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Salmonellen /25g (§4 LFGB L 00.00-20):	negativ
Unsere Produktion wird regelmäßig durch ein mikrobiologisches Monitoring überwacht.	
Weitere Ergebnisse:	---

Nährwertangaben in (g/100g) oder (g/100ml) nach Souci, Fachmann, Kraut:

Brennwert/ Energie (kJ/kcal):	3700/900 kJ/kcal
Fett:	99.9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	50 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

SAUMWEBER

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

ArtNr:	**6123**
ArtBez:	Frita Premium-Pflanzenfett 10 kg Karton - Cuisine d'Or / MB Zertifikat CU-RSPO SCC-820313
Charge:	
Version:	10 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Zutaten:

pflanzliches Fett (Palm), Luft / vegetable fat (palm), air

Verpackung:

EAN Code Umverpackung:	4003640001723
EAN Code Einzelverpackung:	

Lagerbedingungen:

Lagertemperatur:	6 - 15 °C
	kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit:	12 Monate / month
Restlaufzeit:	6 Monate / month

SAUMWEBER

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

ArtNr:	**6123**
ArtBez:	Frita Premium-Pflanzenfett 10 kg Karton - Cuisine d'Or / MB Zertifikat CU-RSPO SCC-820313
Charge:	
Version:	10 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Allergene nach LMIV (EU VO 1169/2011):

Milch, Milcherzeugnisse:	nein / no
Laktose (>0,1g / 100g):	nein / no
Eier, Eiererzeugnisse:	nein / no
Sojabohnen, Sojaerzeugnisse:	nein / no
glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen) u. -erzeugnisse:	nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein / no
Fische und Fischerzeugnisse:	nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein / no
Senf und Erzeugnisse:	nein / no
Lupinen und Lupinenerzeugnisse:	nein / no
Schalenfrüchte (z. B. Mandel) u. -erzeugnisse:	nein / no
Erdnüsse und Erzeugnisse:	nein / no
Sesamsamen und -erzeugnisse:	nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/l als SO2):	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no
Allergene nach ALBA-Liste (Version 2.0 - 2011):	nein / no

SAUMWEBER

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

ArtNr:	**6123**
ArtBez:	Frita Premium-Pflanzenfett 10 kg Karton - Cuisine d'Or / MB Zertifikat CU-RSPO SCC-820313
Charge:	
Version:	10 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Beabsichtigte Behandlungen:

Braten, Backen, Kochen, Frittieren / Frying, baking, cooking, deep frying

Zielgruppen geeignet für:

Zöliakie:	ja / yes
Lacto-Vegetariern:	ja / yes
Laktoseintoleranz:	ja / yes
Halal:	ja / yes
Koscher:	ja / yes

GVO-Status

Das Produkt ist nicht genetisch verändert und unterliegt deshalb nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Die Spezifikation wird im Rahmen des Änderungsdienstes laufend angepasst.

München, 05.05.2021

freigegeben durch Frau Montiel-Winter / Produktentwicklung

Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck und als solches gültig ohne handgezeichnete Signatur.