

Art.-Nr. / F08065002

VpE / packing unit: 25 kg

Letzte Änderung / date of change 10.03.2025

Item No.

Druckdatum / date of print 19.09.2025

Artikel / item

Kaltcreme 25 kg Sack

Instant custard powder

Pulverförmige Vormischung zur Herstellung von Kaltcreme

Powdery premix for production of custard

Zutatenliste / Ingredients

Seite/Page 1/4

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

%		
30-40	Zucker	sugar
20-30	modifizierte Stärke	modified starch
15-20	Dextrose	dextrose
5-10	MOLKENERZEUGNIS	WHEY PRODUCT
5-10	Glukosesirup	glucose syrup
2-5	Kokosfett ganz gehärtet	coconut fat fully hydrogenated
2-5	MOLKENEIWEIß	WHEY PROTEIN
2-5	Maisstärke	corn starch
2-5	Stabilisatoren (E263, E339, E340, E450, E464)	stabilizers (calcium acetate,diphosphates,sodium phosphates, potassium phosphates,hydroxypropylmethylcellulose)
< 2	Kartoffelstärke	potato starch
< 2	Emulgatoren (E471, E472a, E472e)	emulsifiers(mono- and diglycerides of fatty acids, acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids)
< 2	färbende Pflanzenkonzentrate (Karotte)	colouring plant concentrates (carrot)
< 2	Salz	salt
< 2	Aroma	flavouring
< 2	MILCHZUCKER	MILK SUGAR
< 2	Trennmittel Siliciumdioxid (Kieselsäure)	anticaking agent silicon dioxide
< 2	MILCHEIWEISS	MILKPROTEIN
< 2	Verdickungsmittel Natriumalginat	thickener sodium alginate

Nährwerte / Nutritional properties

Durchschnittswerte (pro 100 g / 100 ml) / average values (per 100 g / 100 ml)	
Energie / energy (kJ):	1707
Energie / energy (kcal):	403
Fett / fat (g):	5,8
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g):	5,6
Kohlenhydrate / carbohydrates (g):	84,5
- davon Zucker / of which sugar (g):	58,6
Ballaststoffe / fibre (g):	0,2
Eiweiß / protein (g):	3,2
Salz / salt (g):	0,900

Weitere Nährwertangaben / Further nutritional properties

mehrwertige Alkohole / polyols (g):	
trans-Fettsäuren / trans fatty acids (g):	0,1
Natrium (mg):	360
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.

Art.-Nr. / **F08065002** VpE / packing unit: 25 kg
Item No.

Letzte Änderung / date of change 10.03.2025
Druckdatum / date of print 19.09.2025

Artikel / item **Kaltcreme 25 kg Sack**

Pulverförmige Vormischung zur Herstellung von Kaltcreme

Instant custard powder

Powdery premix for production of custard

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 / nuts	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Sesam / sesame	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0
Weizen+Dinkel / wheat+spelt	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	Mandeln / almonds	☐ 1 ☐ 2 ☒ 0	SO ₂ und Sulfite / SO ₂ 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	100.000
Hefen / yeasts YGC-Agar, 5d, 25°C	500
Schimmel / moulds YGC-Agar, 5d, 25°C	500
Enterobacteriaceae VRBD-Agar, 20h, 37°C	100

Sensorik / sensorial properties

Geruch:	Vanille	odour:	vanilla
Geschmack:	Vanille	taste:	vanilla
Konsistenz:	rieselfähiges Pulver	consistency:	freeflowing powder
Farbe:	gelblich	colour:	yellowish
Aussehen:		appearance:	

Art.-Nr. / F08065002
Item No.

VpE / packing unit:
25 kg

Letzte Änderung / date of change
10.03.2025

Druckdatum / date of print
19.09.2025

Artikel / item	Kaltcreme 25 kg Sack	Instant custard powder
	Pulverförmige Vormischung zur Herstellung von Kaltcreme	Powdery premix for production of custard

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

Seite/Page 3/4

Mindesthaltbarkeit (Monate) / shelf life (months):	12	GTIN:	04037157003284
Optimale Lagerbedingungen / optimal storage conditions:	kühl, trocken, verschlossen cool, dry, well closed	Zolltarifnummer / customs tariff no:	1901 90 99

Verpackung / packing

Verpackungsmaterial / Packing material	Gebinde pro Lage / packings per layer *	Lagen pro Palette (max) / layers per palett *	Palettenhöhe max / palett heigt max [m]
Papiersack	paper bag	4 +2 on top	7
			1,47

* 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:	350-400 g pro Liter Wasser. 3-5 min mit feinem Besen im schnellen Gang aufschlagen
	350-400 g per 1 liter water. Beat up with fine whisk at high speed for 3-5 min
Dosierungsempfehlung / dosage:	

Art.-Nr. / F08065002 **VpE / packing unit:** 25 kg
Item No.**Letzte Änderung / date of change** 10.03.2025**Druckdatum / date of print** 19.09.2025**Artikel / item** **Kaltcreme 25 kg Sack**
Pulverförmige Vormischung zur Herstellung von Kaltcreme**Instant custard powder**
Powdery premix for production of custard

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; 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 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.