



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: Sahnelikörgrundstoff , Art.-Nr. 0886

Beschreibung

- Zubereitung aus Sahne, Wasser, Zucker, Alkohol und Milchprotein für die Herstellung sanehaltiger Spirituosen
- Konsistenz: cremig
- Farbe: weiß
- Geruch, Geschmack: alkoholisch, frisch sahnig

Durchschnittsanalyse

Dichte (kg/l bei 20°C):	1,05 – 1,06
pH-Wert:	7,1 – 7,5
Trockensubstanz (%):	38,5 – 42,5
Zucker (%):	19,2 – 21,3
Alkohol (%vol):	16,9 – 17,1
Fett (%):	14,8 – 15,4
Eiweiß (%):	2,8 – 3,2

Gesamtkeimzahl (pro ml): $<1 \times 10^3$

Nährwertdeklaration pro 100g

Physiologischer Brennwert (kcal):	ca. 320	(= 1340kJ)
Fett (g):	15	Kohlenhydrate (g): 20,3
davon: gesättigte Fettsäuren (g): 9,6		davon Zucker (g): 20,3
ungesättigte Fettsäuren (g): 4,3		Ballaststoffe (g): 0
mehrfach ungesättigte „ (g): 0,6		Eiweiß (g): 3
Transfettsäuren (g): 0,3		Salz (g): 0

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt.
- Enthält folgenden der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration: Milch

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

ppa. M. Heil

-QM-