

Spezifikation

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 1/2021

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



-QM-