

## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung: Premium Vanillekaltcremepulver gelb**  
**Artikelnummer: 553236**  
**Füllmenge: 2kg**

### 1) Allgemeine Beschreibung:

Kaltcremepulver zur Herstellung von back- und frostbeständiger Vanillecreme für eine breite Palette von Back- und Konditorwaren.

### 2) Sensorische Anforderungen:

Aussehen: gelbliches Pulver  
Geruch: arttypisch, aromatisch, süß  
Geschmack: arttypisch, süß, nach Vanille

### 3) Anwendung:

Nach Bedarf.

Dosierungsempfehlung:

400g Pulver in 1 l kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen. Die Verwendung in Egerländern u.ä. Cremeschnitten erfolgt wie gewohnt.

Zur Qualitätsverbesserung ist ein partieller Ersatz von Wasser durch Milch oder Sahne nach eigenem Ermessen möglich.

Für Krapfenfüllung für ca. 300g Pulver 1 l Milch verwenden.

### 4) Zutaten (in der Menge entsprechend absteigender Reihenfolge):

Zucker

Verdickungsmittel Modifizierte Stärke E1442

VOLLMILCHPULVER

1,5% Eistopping (Glucosesirup, gehärtetes Pflanzenfett, Emulgator

Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472a),

Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471),

MILCHEIWEISS)

Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl (E410), Guarkernmehl (E412),

Carrageen (E407), Natriumdiphosphat (E450), Natriumalginat (E401)

Aroma

Carthamusextrakt

Farbstoff  $\beta$ -Carotin E160a.

### 5) Spezifikation: ---

Artikelbezeichnung: Premium Vanillekaltcremepulver  
 Art.Nr.: 553236

05.03.2025

**6) Mikrobiologische Information**

Gesamtkeimzahl: max. 1.000 / g  
 Hefen: max. 100 / g  
 Schimmel: max. 100 / g  
 Enterobacteriaceae: max. 10 / g  
 Coliforme Keime: negativ in 0,1 g  
 Escherichia coli: negativ in 1 g  
 Salmonella: negativ in 25 g

**7) Ionisation Information:**

Dies Produkt wurde nicht ionisiert und enthält keine ionisierten Rohstoffe.

**8) Nanomaterial Information**

Dies Produkt unterliegt nicht den Kennzeichnungspflichten für Nanomaterialien.

**9) Herstellland:**

Das Produkt wird in Österreich mit Bestandteilen unterschiedlicher Herkunft hergestellt.

**10) EU Allergenkennzeichnung gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung Nr. 1169/2011				
		Nicht enthalten	Enthalten	Angabe des Inhaltstoffes
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x		
03	Eier und Eierzeugnisse	x		
04	Fisch und Fischerzeugnisse	x		
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	x		
06	Soja und Sojaerzeugnisse	x		
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x	Milchweiß, Vollmilchpulver
08	Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x		
10	Senf und Senferzeugnisse	x		
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	x		
12	Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	x		
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	x		
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer) und Weichtiererzeugnisse	x		

**11) Lagerbedingungen:**

Bei Zimmertemperatur, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

**12) Legislation:**

Das Produkt enthält keine Verunreinigungen in toxischer Konzentration, entspricht den FAO-/WHO-Richtlinien und genügt dem österreichischen Lebensmittelgesetz. Bei der Verwendung sind die lokalen Gesetze zu beachten.

**13) Verpackung:**

Das Produkt wird in hygienisch einwandfreie beschichtete Schlauchbeutel abgefüllt und ist gegenüber unerwünschter Kontamination gesichert. Chargennummer, Zutaten und Ablaufdatum sind aus dem Etikett ersichtlich.

**14) Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):**

In unserem Haus werden keine Rohstoffe verwendet, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen bestehen, GVO beinhalten oder von GVO produziert werden. Aus diesen Gründen besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003.

**15) Nährwerte für 100g Produkt\*:**

Gesamtenergie:	378kcal
	1573kJ
Kohlenhydrate:	84,1g
davon Zucker:	60g
Fett:	5,6g
davon gesättigte:	4g
Eiweiß:	4,7g
Salz:	0,36g

\*Berechnete Werte anhand der Rezeptur. Die Erstellung erfolgte entsprechend unseren Erfahrungen sowie den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen. Sie stellt jedoch keine Zusicherung im Rechtssinne dar.

Krisenkontakt: Alexander Wurth - 067684900827

Diese Spezifikation ersetzt alle vorangegangenen Versionen.

Wiener Neustadt, 05.03.2025

Alexander Wurth