

Viktor Trampisch GmbH

Petritschgasse 2, 1210 Wien



Produktspezifikation / Product specification

Version 01; erstellt, Datum / created, date: 09.12.2022

Blatt / Page 1 von / of „, Ausgabedatum: 06.10.2021

1 PRODUKTINFORMATION

Artikelnummer	58024
Artikelbezeichnung	CREMOSTAR 4,5KG
Beschreibung	Cremostar ist ein vielseitig einsetzbarer Emulgator in Pastenform, der auf Basis von rein pflanzlichen destillierten Monoglyceriden von höchster Reinheit hergestellt wird. Das Produkt wurde ursprünglich für die Keksproduktion entwickelt und sorgt dort für eine schöne Mürbe und verlängerte Haltbarkeit. Darüber hinaus eignet sich Cremostar auch als Aufschlagemulgator hervorragend für die Herstellung verschiedenster backpulverbasierter Backwaren wie auch Biskuits und Rouladen und für die Speiseeis- Herstellung.
Konsistenz	Pastös
Farbe	Weiß bis schwach gefärbt
Geruch	Neutral
Dosierung	30g/kg Gesamtmasse (Backwaren)
Lagerung	Kühl und trocken, empfohlen bei 10-18°C
Haltbarkeit	12 Monate ab Herstellungsdatum
Verpackungsart	4,5kg Kunststoffeimer

2 INHALTSSTOFFE

Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Sorbit (E420), Ethanol

Verarbeitungshilfsstoffe: Salze der Speisefettsäuren (E470a)

Nicht deklarationspflichtige Trägerstoffe: Wasser, Sorbit (E420), Ethanol

Kann Palmöl enthalten

3 CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

Trockensubstanz	> 35 %	105 °C, 3 h
pH	10,0 ± 0,3	in 10%iger Lösung
Säurezahl	< 2	mgKOH/g AOCS Cd 3d-63
Asche	< 2 %	600°C
Jodzahl	< 1	DGF C-V 11a

4 MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 10.000	KbE/g
Hefen	< 100	KbE/g
Schimmelpilze	< 100	KbE/g
Enterobacteriaceae	< 100	KbE/g

5 NÄHRWERTANGABEN/100g

Energiewert	1050 (260) kJ (kcal)
Fett	20 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	17 g
Davon Zucker	< 0,5 g
Protein	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

6 ALLERGENE (gem. EU-Richtlinie)

Allergene gemäß LMIV

Nr.	Zutaten	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination	Nr.	Zutaten	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination
1.1	Weizen	-	-	8.2	Haselnüsse	-	-
1.2	Roggen	-	-	8.3	Walnuss	-	-
1.3	Gerste	-	-	8.4	Cashewnuss	-	-
1.4	Hafer	-	-	8.5	Pecanuss	-	-
1.5	Dinkel	-	-	8.6	Paranuss	-	-
1.6	Kamut	-	-	8.7	Pistazie	-	-
1.0	Gluten	-	-	8.8	Macadamia	-	-
2.0	Schalen-, Krustentiere	-	-	8.0	Nuss	-	-
3.0	Ei	-	-	9.0	Sellerie	-	-
4.0	Fisch	-	-	10	Senf	-	-
5.0	Erdnüsse	-	-	11	Sesam	-	-
6.0	Soja	-	-	12	Sulfit (E220-E228)	-	-
7.0	Kuhmilch	-	-	13	Lupine	-	-
8.1	Mandeln	-	-	14	Muscheln	-	-

+ = JA, - = NEIN, ? = möglich (Allergen an Produktionslinie und/oder -standort vorhanden)

7 GVO

Gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG bestätigen wir hiermit, dass dieser Artikel nicht GVO enthält oder daraus besteht oder aus GVO hergestellt wird und deshalb nicht kennzeichnungspflichtig ist.

8 NANOTECHNOLOGIE UND IONISIERENDE STRAHLUNG

Wir bestätigen hiermit, dass bei dem Produkt und dessen Zutaten keine Nanotechnologie und ionisierende Strahlung zum Einsatz kommt.

9 KONTAMINANTEN, PESTIZIDE UND SCHWERMETALLE

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln und Verordnung (EG) Nr.1881/2006 über Höchstgehalte bestimmter Kontaminanten in Lebensmitteln

10 REINHEITSANFORDERUNGEN

Die sorgfältig ausgesuchten Rohstoffe entsprechen den geltenden ANFORDERUNGEN: Bestimmungen sowie den Reinheitsvorschriften von FAO/WHO.