

**Produktspezifikation****Produktdaten (product data)**Artikelnummer : **160572**
(article number)

Stf.Alt. 1

Artikel-/
Verkehrsbezeichnung :
(name of product)**HELA-BASISCREME OHNE FRUCHTSÄURE****HELA-BASICCREAM WITHOUT FRUIT ACID**Cremepulver :
(cream powder)

Zur schnellen und problemlosen Herstellung von Sahne-Cremedesserts jeder Art, auch als Füllmasse in Gebäck und Torten geeignet.

*(For a fast and easy production of cream desserts every style, also as filling for pastry and cakes).*Hinweise :
(hints)

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Zugabemenge :
(dosage)1. Cremes und Füllmassen: 1000 g Hela Basiscreme ohne Fruchtsäure auf 2000 g kaltes Wasser und 2000 g kalte, flüssige, frische Sahne (ergibt ca. 100 Portionen).2. Mousse: Zur Herstellung einer Mousse empfehlen wir 900 g Hela Basiscreme ohne Fruchtsäure auf 2000 g Wasser und 2000 g Sahne.

Je kälter die verwendeten Flüssigkeiten, desto schneller wird das Dessert cremig zart.

*(1. creamed product and fillings: 1000g Hela Basiccream without fruit acid to 2000 gr. cold water and 2000 gr. cold, liquid, fresh cream (approx. 100 portions)**2. Mousse: for preparation of mousse, we recommend 900g hela Basiccream without fruit acid to 2000g of water and 2000g of fresh cream.**The colder the liquids are, the faster the dessert becomes creamy soft.)*Anwendungshinweise :
(application information)

Hela-Basiscremepulver ohne Fruchtsäure „neu“ mit kaltem Wasser zwei Minuten im schnellen Maschinengang rühren, die flüssige, frische Sahne zugeben und die Masse nochmals zwei Minuten aufschlagen. Je nach gewünschter Geschmacksrichtung mit einer Dessertpaste oder Aroma abschmecken, die fertige Creme portionieren und garnieren. Das Produkt erreicht seine ideale Konsistenz nach einigen Stunden in der Kühlung.

*(Stir the Hela Basiccreampowder without fruit acid with cold water for two minutes in a fast machine action, add the liquid, fresh cream and stir again for two minutes. According to taste add one of dessert-paste or flavour. Portion the ready cream and decorate. Before serve store cool for some hours).*Herkunft :
(origin)Deutschland
(Germany)Aussehen / Konsistenz :
(appearance / consistency)grau beiges Pulver
(grey beige powder)Geruch :
(odour)süßlich, nach Milch
(sweetish, of milk)Geschmack :
(taste)süß
(sweet)Verpackung :
(packaging)Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.
(The used packing materials is food regulatory)Haltbarkeit :
(shelf-life)12 Monate in geschlossener Originalverpackung
(months in closed original packing)Lagerbedingungen :
(storage conditions)Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen
(store cool and dry, do not expose to direct sunlight)



Zutatenliste (list of ingredients)

Zucker, Milchpulver, Speisegelatine, modifizierte Maisstärke, Glucosesirup, pflanzliches Fett (Palmkern, teilweise gehärtet), Aromen.

Sugar, milk powder, edible gelatine, modified corn starch, glucose syrup, vegetable fat (palm kernel, partially hydrogenated), aromas.

Mikrobiologische Kennzahlen (microbiological values)

NAME (NAME)	TYP. WERT ¹ (TYPICAL VALUE)	RICHTWERT (GUIDE VALUE)	WARNWERT (WARNING VALUE)		METHODE (METHOD)
Gesamt Keimzahl (total count)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Hefen (yeast)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Schimmel (moulds)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
sulfitreduzierende Clostridien (sulfid reducing clostridia)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
E. Coli (<i>escherichia coli</i>)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Bacillus cereus (<i>bacillus cereus</i>)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Staphylococcus aureus (<i>staphylococcus aureus</i>)	—	—	—	/g	§ 64 LFGB
Salmonellen (<i>salmonella</i>)	—	n.n.	n.n.	/25g	§ 64 LFGB

Chemische / physikalische Kennzahlen (chemical / physical values)

NAME (NAME)	TYPISCHER WERT ¹ (TYPICAL VALUE)		METHODE (METHOD)
Brennwert (energy content)	1719 410	kJ/100g kcal/100g	berechnet (calculated)
Fettgehalt (fat content)	4,7	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon gesättigte Fettsäuren (of which saturated fatty acids)	4,2	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kohlenhydrate (carbohydrate)	72,3	%(m/m)	berechnet (calculated)
davon Zucker (of which sugars)	67,8	%(m/m)	berechnet (calculated)
Eiweiß (protein)	14,8	%(m/m)	berechnet (calculated)
Kochsalz (salt)	0,4	%(m/m)	berechnet aus Natriumgehalt (calculated)



Produktspezifikation

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II *

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (cereals containing gluten and products thereof)	negativ (negative)
Krebstiere u.-erzeugnisse (crustaceans and products thereof)	negativ (negative)
Eier u.-erzeugnisse (eggs and products thereof)	negativ (negative)
Fisch u.-erzeugnisse (fish and products thereof)	negativ (negative)
Erdnüsse u.-erzeugnisse (peanuts and products thereof)	negativ (negative)
Soja u.-erzeugnisse (soya and products thereof)	negativ (negative)
Milch und Milcherzeugnisse (milk and products thereof)	positiv (positive)
Schalenfrüchte u.-erzeugnisse (nuts and products thereof)	negativ (negative)
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10ppm (Sulphur dioxide and sulphites >10ppm)	negativ (negative)
Sellerie u.-erzeugnisse (celery and products thereof)	negativ (negative)
Senf u.-erzeugnisse (mustard and products thereof)	negativ (negative)
Lupine u.-erzeugnisse (lupin and products thereof)	negativ (negative)
Weichtiere u.-erzeugnisse (molluscs and products thereof)	negativ (negative)
Sesamsamen u.-erzeugnisse (Sesame seeds and products thereof)	negativ (negative)

* Wir garantieren, dass dieses Produkt rezepturgemäß keine der mit 'negativ' gekennzeichneten Bestandteile enthält. Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die oben gemachten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

* We guarantee that this product by formulation does not contain any of the components marked as "negative". However, even through thorough sanitation, manufacturing production controls as well as guarantees and careful selection of our approved suppliers, we cannot completely guarantee that no cross-contamination occurred during our production process or at our supplier(s). The listed statements are made to the best of our knowledge and can only be guaranteed based on the data available

Ahrensburg, den 24. November 2014

I.A. MAREN NIETERT-FAIßT
QUALITÄTSSICHERUNG (QUALITY ASSURANCE)

ⁱ Die angegebenen exakten Daten beziehen sich naturgemäß nur auf die untersuchte Partie. Die Probenahme erfolgt nach DIN 10220 (Prüfung von Gewürzen und Zutaten - Probenahme) und kann nur im Rahmen dieser statistischen Sicherheit zugesichert werden. (Given data are based on analysed batch only. The sampling is in accordance to DIN 10220 (testing of spices and condiments, sampling) and can only be guaranteed within these statistical limits.)