

# Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 1

ArtNr: **3205**  
 ArtBez: Pflanzencreme flüssig 4 x 3,3 ltr Flasche - Cuisine d'Or  
 Clean Label / MB  
 Zertifikat CU-RSPO SCC-820313  
 Charge:  
 Version: 18 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Tests, Parameter: Spezifikation:

**Verkehrsbezeichnung:** Schmelzmargarine / vegetable fat

**Sensorik:**

Aussehen / Farbe: gelb / yellow  
 Geruch / Geschmack: leichter Buttergeschmack / with a hint of butter  
 Konsistenz: flüssig / liquid

**Analytische Werte:**

Fettgehalt (§ 64 LFGB L 13.05-3): 99.8 % min.  
 Wassergehalt (§64 LFGB 04.00-8): 0.2 % max.  
 Peroxidzahl (§ 64 LFGB L 13.00-37): 4.0 mEqu O2/kg max.  
 freie Fettsäuren (§ 64 LFGB L 13.00-5): 0.5 % max.  
 Säurezahl (§ 64 LFGB L 13.00-5): 1.0 ml KOH / g max.  
 Geschmack (DIN 10455): 4 - 5 Punkte / points  
 Rauchpunkt (DGF C-IV 9): >200 °C

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 2

---

ArtNr: **3205**  
 ArtBez: Pflanzencreme flüssig 4 x 3,3 ltr Flasche - Cuisine d'Or  
 Clean Label / MB  
 Zertifikat CU-RSPO SCC-820313

Charge:

Version: 18 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

---

### Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl /g (§64 LFGB L 00.00-88):	1000 KbE max.
Enterobakterien /g (§64 LFGB L 00.00-133):	10 KbE max.
Escherichia coli /g (ISO 16649-2):	10 KbE max.
Hefen /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Schimmel /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Salmonellen /25g (§4 LFGB L 00.00-20):	negativ

Unsere Produktion wird regelmäßig durch ein mikrobiologisches Monitoring überwacht.

Weitere Ergebnisse: ---

---

### Nährwertangaben in (g/100g) oder (g/100ml) nach Souci, Fachmann, Kraut:

Brennwert/ Energie (kJ/kcal):	3404/828 kJ/kcal
Fett:	92 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 3

---

ArtNr: **3205**  
 ArtBez: Pflanzencreme flüssig 4 x 3,3 ltr Flasche - Cuisine d'Or  
 Clean Label / MB  
 Zertifikat CU-RSPO SCC-820313

Charge:

Version: 18 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

---

**Zutaten:**

pflanzliches Öl (Raps, Palm), pflanzliches Fett (Palm),  
 natürliches Aroma / vegetable oil (rape, palm), vegetable fat  
 (palm), natural flavour

---

**Verpackung:**

EAN Code Umverpackung: 4003640001563  
 EAN Code Einzelverpackung: 4003640001556

---

**Lagerbedingungen:**

Lagertemperatur: 12 - 20 °C  
 kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

---

**Haltbarkeit:**

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate / month  
 Restlaufzeit: 6 Monate / month

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 4

---

ArtNr: **3205**  
 ArtBez: Pflanzencreme flüssig 4 x 3,3 ltr Flasche - Cuisine d'Or  
 Clean Label / MB  
 Zertifikat CU-RSPO SCC-820313

Charge:

Version: 18 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

---

### Allergene nach LMIV (EU VO 1169/2011):

Milch, Milcherzeugnisse:	nein / no
Laktose (>0,1g / 100g):	nein / no
Eier, Eierzeugnisse:	nein / no
Sojabohnen, Sojaerzeugnisse:	nein / no
glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen) u. -erzeugnisse:	nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein / no
Fische und Fischerzeugnisse:	nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein / no
Senf und Erzeugnisse:	nein / no
Lupinen und Lupinenerzeugnisse:	nein / no
Schalenfrüchte (z. B. Mandel) u. -erzeugnisse:	nein / no
Erdnüsse und Erzeugnisse:	nein / no
Sesamsamen und -erzeugnisse:	nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/l als SO <sub>2</sub> ):	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no
Allergene nach ALBA-Liste (Version 2.0 - 2011):	nein / no

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 5

---

ArtNr: **3205**  
 ArtBez: Pflanzencreme flüssig 4 x 3,3 ltr Flasche - Cuisine d'Or  
 Clean Label / MB  
 Zertifikat CU-RSPO SCC-820313

Charge:

Version: 18 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

---

### Beabsichtigte Behandlungen:

Braten, Backen, Kochen, Dünsten und Abschmelzen /  
 frying, baking, cooking, refining

---

### Zielgruppen geeignet für:

Zöliakie:	ja / yes
Lacto-Vegetariern:	ja / yes
Laktose (>0,1g / 100g):	ja / yes
Halal:	ja / yes
Koscher:	ja / yes

### GVO-Status

Das Produkt ist nicht genetisch verändert und unterliegt deshalb nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Die Spezifikation wird im Rahmen des Änderungsdienstes laufend angepasst.

---

München, 26.04.2021

freigegeben durch Hr. Dr. Saumweber / Produktentwicklung  
 Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck und als  
 solches gültig ohne handgezeichnete Signatur.