



Fertigproduktspezifikation Nr. 014a
Creme frischli 24 Prozent Fett, 1000 g,
Art. 11277
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktspezifikation
Datum: 22.04.2025
Seite: 1/5

Nr. 014a – Creme frischli 24% Fett, 1000 g

No. 014a – Creme frischli 24% fat, 1000 g

Artikelnummer: 11277

Article number: 11277

1. Artikelbezeichnung, Bezeichnung des Lebensmittels

product

Creme frischli, Sauermilcherzeugnis 24% Fett, wärmebehandelt, 1000 g

Creme frischli, fermented milk product 24% fat, heat-treated, 1000 g.

2. Verwendungszweck

intended purpose

Für die menschliche Ernährung geeignet.

Suitable for human nutrition.

3. Kostformeinigung

dietary suitability

- Vegetarisch
vegetarian
- Vegan
vegan
- Laktosefrei
lactose free
- Lacto-vegetarisch
lacto-vegetarian
- Ovo-lacto-vegetarisch
ovo-lacto-vegetarian
- Glutenfrei
gluten-free

4. Zusatzzertifizierungen

additional certifications

- Halal
- Kosher
- Bio
- HF3 (QM++)
- RA
- VLOG
- V-Label
- RSPO

5. Liste der Zutaten

list of ingredients

Zutaten: **Sauerrahm**, modifizierte Stärke, Speisegelatine (Rind)

Ingredients: **sour cream**, modified starch (E 1422), gelatin (beef)

6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung:

Additives subject to mandatory labeling on menus in accordance with § 5 of the LMZDV of 02.06.2021 in the currently valid version:

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

Datum: 22.04.2025

Isabel Krebs
Erstellt

Datum: 22.04.2025

Hugo Lübbers
Inhaltliche Prüfung und Freigabe

TLP:GREEN



Fertigproduktspezifikation Nr. 014a
Creme frischli 24 Prozent Fett, 1000 g,
Art. 11277
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktspezifikation
Datum: 22.04.2025
Seite: 2/5

7. Nährwertangaben

Nutritional information

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:	
Average nutritional values per 100g:	
Energie [kJ/kcal] ¹⁾	1012/245
energy [kJ/kcal] ¹⁾	
Fett [g] ^{1,2)}	24
fat [g] ^{1,2)}	
davon gesättigte Fettsäuren [g] ¹⁾	16
of which saturates [g] ¹⁾	
Kohlenhydrate [g] ¹⁾	4,2
carbohydrate [g] ¹⁾	
davon Zucker [g] ¹⁾	3,5
of which sugars [g] ¹⁾	
Eiweiß [g] ¹⁾	3,1
protein [g] ¹⁾	
Salz [g] ¹⁾	0,08
salt [g] ¹⁾	

¹⁾ Berechnet

¹⁾ calculated

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

²⁾ analytical results of comparative studies are available

8. Allergieauslösende Zutaten gemäß der LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011

Allergenic ingredients according to the LMIV Regulation (EU) No. 1169/2011

Allergen allergen	Allergen im Produkt enthalten Allergen contained in the product
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) Cereals containing gluten and products made from them (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	Nein no
Krebstiere und Krebserzeugnisse Crustaceans and crustacean products	Nein no
Eier und Eierzeugnisse Eggs and egg products	Nein no
Fisch und Fischerzeugnisse Fish and fish products	Nein no
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Peanuts and peanut products	Nein no
Soja und Sojaerzeugnisse Soy and soy products	Nein no
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) Milk and milk products (incl. lactose)	Ja yes
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Mandel, Walnuss, Haselnuss, andere Nüsse) Nuts and products thereof (e.g. almonds, walnuts, hazelnuts, other nuts)	Nein no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse Celery and celery products	Nein no
Senf und Senferzeugnisse Mustard and mustard products	Nein no
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Sesame seeds and sesame seed products	Nein no
Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ angegeben Sulphur dioxide and sulphites indicated as SO ₂	Nein no
Lupine und Lupinenerzeugnisse Lupine and lupine products	Nein no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Molluscs and mollusc products	Nein no



Fertigproduktspezifikation Nr. 014a
Creme frischli 24 Prozent Fett, 1000 g,
Art. 11277
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktspezifikation
Datum: 22.04.2025
Seite: 3/5

9. Chemisch-physikalische Eigenschaften

chemical-physical characteristics

Fett [%] min. 24
fat [%]
pH-Wert 4,20 – 4,50
pH-value

10. Mikrobiologische Eigenschaften

microbiological characteristics

Hefen und Schimmel [KbE/g] < 10
yeast and moulds [cfu/g]

11. Sensorische Eigenschaften

sensorical characteristics

Geschmack arttypisch, aromatisch, mild sauer
taste specific, aromatic, mild sour
Geruch arttypisch, mild säuerlich
smell specific, mild and lightly sour
Aussehen cremig, glatt und kompakte Struktur
appearance creamy, smooth and compact structure
Konsistenz cremig, glatt und kompakte Struktur
consistency creamy, smooth and compact structure

12. Abpackung

packaging

Füllmenge
net weight

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe
plastic cup with aluminum sealing disc | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Verbundverpackung
composite packaging | 1000 g |
| <input type="checkbox"/> | Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel
plastic bucket with sealing foil and lid | |
| <input type="checkbox"/> | Kunststoffeimer mit Deckel
plastic bucket with lid | |
| <input type="checkbox"/> | PE-Beutel im Umkarton
PE-bag in outer carton | |
| <input type="checkbox"/> | Bag in Box Container mit Einweg-Inliner
bag in box container with single-pass inliner | |
| <input type="checkbox"/> | Edelstahlcontainer
high-grade steel container | |
| <input type="checkbox"/> | Lose, Tankzugverladung
bulk, tanker loading | |

13. Haltbarkeit und Lagerfähigkeit

shelf-life and storage-conditions

MHD ab Produktion 6 Monate
shelf life at production 6 months

Lager- und Transportbedingungen
storage- and transport conditions

Empfohlene Lagertemperatur bei nicht geöffneter Verpackung +2 - +19°C. Zur Vermeidung von Serumbildung sollte die Lagerungstemperatur überwiegend zwischen +2 und +8°C liegen. Containertransport bei max. 12°C (Temperaturregulierung). Nach dem Öffnen bei +2°C bis +8°C lagern und innerhalb von 2 bis 3 Tagen verbrauchen.

Recommended storage temperature at unopened packaging +2 to +19°C. To avoid serum formation storage temperature should mainly be between +2 and +8°C. Container transport at max. 12°C (temperature setting). Once opened, keep refrigerated at +2°C to +8°C and consume within 2 to 3 days.



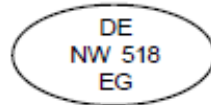
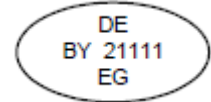
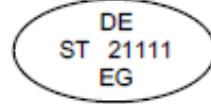
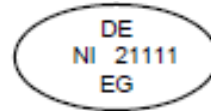
Fertigproduktspezifikation Nr. 014a
Creme frischli 24 Prozent Fett, 1000 g,
Art. 11277
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktspezifikation
Datum: 22.04.2025
Seite: 4/5

14. Hersteller

producer

- frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
- frischli Milchwerk Weißenfels GmbH
Tagewerbener Straße 81, 06667 Weißenfels
- frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber oHG
Landshuter Straße 105, 84307 Eggenfelden
- Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Amtsstraße 33, 48624 Schöppingen



14. Sonstiges

Gesetzliche Grundlage:

Legal basis:

- Das Produkt entspricht den in der EU und national geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, der Milcherzeugnis-Verordnung, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) in der jeweils gültigen Fassung.

The product complies with the food law provisions applicable in the EU and national, in particular Regulations (EC) No. 852/2004 and (EC) No. 853/2004, the Milk Products Regulation, Regulation (EU) No. 1169/2011 and the Regulation on hygiene requirements for the manufacture, treatment and placing on the market of foodstuffs (Food Hygiene Regulation), as amended.

- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

The packaging material, including the associated labels, printing inks and adhesives, complies with the applicable EU directives and EU regulations as well as the German Food and Feed Code (LFGB).

Lebensmittelsicherheit:

Food safety:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

The product is subject to the control of our HACCP system.

GVO-Kennzeichnung:

GMO labeling:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

The product is not subject to labeling according to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EC) No. 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.



Fertigproduktspezifikation Nr. 014a
Creme frischli 24 Prozent Fett, 1000 g,
Art. 11277
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktspezifikation
Datum: 22.04.2025
Seite: 5/5

Haftungsausschluss:

disclaimer:

- Die in der vorliegenden Spezifikation aufgeführten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Durch Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes notwendig sein. Für die Weiterverarbeitungsergebnisse haften die frischli Milchwerke GmbH nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir i.d.R. keinen Einfluss haben. Dieses Produkt und die verwendeten Zutaten entsprechen den geltenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Alle vorherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

The information provided in this specification is based on careful testing and is given to the best of our knowledge. Due to fluctuations in raw materials, deviations may be necessary within the framework of good manufacturing practice for the standardisation of the product. frischli Milchwerke GmbH is not liable for the results of further processing, as these are subject to individual application requirements over which we generally have no influence. This product and the ingredients used comply with the applicable national and European food law requirements. All previous specifications for this product hereby lose their validity.