

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 1 von 2

Artikelnr.: 001820
Artikelbezeichnung: Sauce Hollandaise 1L

Version: 6
Gültig ab: 21.03.2025

Artikelbeschreibung

Sauce Hollandaise, auf pflanzlicher Basis; hergestellt aus Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; wärmebehandelt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis

Pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Rapsöl), Trinkwasser, Eigelbpulver (2,4%), Magermilchpulver, Glucosesirup, Zucker, Speisesalz, färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Gewürzextrakte, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Säuerungsmittel (Milchsäure), natürliche Aromen

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	1925	kJ
Energie	467	kcal
Fett	49,4	g
-davon gesättigte Fettsäuren	4,8	g
Kohlenhydrate	4,4	g
-davon Zucker	2,5	g
Eiweiß	1,3	g
Salz	1,05	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:

Zutat(en)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

deklarationsfrei

Kennzeichnung auf Speisekarten

Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

sensorische Eigenschaften

Beschreibung
Aussehen
Geruch/Geschmack
Konsistenz

hellgelb

cremig, würzig

dickflüssig, glatt

Anwendungshinweise

verzehrfertig

mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Gesamtkeimzahl	≤ 100 KBE/g	VDLUF A M 6.3.1
Enterobacteriaceae	≤ 0 KBE/g	VDLUF A M 7.4.2
Hefen	≤ 10 KBE/g	VDLUF A M 7.7.2
Schimmel	≤ 10 KBE/g	VDLUF A M 7.7.2
aerobe Sporenbildner	≤ 100 KBE/g	WES 008 (2008)
Bacillus cereus	≤ 100 KBE/g	DIN EN ISO 7932;ASU L00.00-33

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	4,00-4,20	VDLUF A C 8.2
Fettgehalt	45,00-53,00%	NMR Magnetresonanz

Privatmolkerei Naarmann GmbH
Wettinger Str. 58 - 48485 Neuenkirchen
Tel.: +49 5973 30-0 - Fax: +49 5973 30-66
info@naarmann.de - www.naarmann.de
Geschäftsführer:
Andreas Naarmann, Claus Naarmann

Volksbank im Münsterland eG
IBAN: DE29 4036 1906 1000 4814 00 - SWIFT-BIC: GENODEM11BB
Kreissparkasse Steinfurt
IBAN: DE08 4035 1060 0002 0012 00 - SWIFT-BIC: WELADED1STF
Commerzbank Rheine
IBAN: DE22 4034 0030 0205 7800 00 - SWIFT-BIC: COBADEFF403

USt-IdNr.: DE814992488 - ILN-Nr.: 4065400000001
Steuer-Nr.: 31158501228 - AG Steinfurt HRB 8053
Sitz der Gesellschaft: Neuenkirchen

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter: www.naarmann.de.



Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 2 von 2

Artikelnr.: 001820
Artikelbezeichnung: Sauce Hollandaise 1L

Version: 6
Gültig ab: 21.03.2025

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	4	20
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	3 Monate

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	nicht geeignet	
KOSHER	nicht geeignet	
vegetarisch	geeignet	ovo-lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Eigelb u.a.

GVO-Erklärung

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

Bestrahlung / Nanotechnologie

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV-bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.