

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 1 von 2

Artikelnr.: 001890
Artikelbezeichnung: Vanille Sauce vegan 1L WE LOVE PLANTS

Version: 5
Gültig ab: 23.05.2025

Artikelbeschreibung

Vegane Vanille Sauce auf Haferbasis; hergestellt aus Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; ultrahocherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis

Trinkwasser, glutenfreier fermentierter HAFER (9,4%), Zucker, Rapsöl, modifizierte Stärke, Glucosesirup, Zichorienwurzel-extrakt, Bourbon-Vanille-Extrakt (0,2%), färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Pektin, mikrokristalline Cellulose, Methylcellulose, Carboxymethylcellulose), natürliche Aromen

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	629	kJ
Energie	150	kcal
Fett	7,8	g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,6	g
Kohlenhydrate	19,6	g
-davon Zucker	10,1	g
Eiweiß	0,4	g
Salz	0,10	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:	Zutat(en)
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Hafer (Glutengehalt <20mg/kg dadurch als „glutenfrei“ deklarierbar)

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten	Kennzeichnung auf Speisekarten
deklarationsfrei	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

sensorische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen	gelblich
Geruch/Geschmack	cremig, typisch nach Vanille, ohne Fremdgeruch/-geschmack
Konsistenz	sämig bis dickflüssig

Anwendungshinweise

verzehrfertig

mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Gesamtkeimzahl	10 KBE/g	VDLUFA M 6.3.1
Enterobacteriaceae	0 KBE/g	VDLUFA M 7.4.2
Hefen	10 KBE/g	VDLUFA M 7.7.2
Schimmel	10 KBE/g	VDLUFA M 7.7.2

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	6,50-6,70	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	6,30-9,30%	NMR Magnetresonanz

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

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 2 von 2

Artikelnr.: 001890
Artikelbezeichnung: Vanille Sauce vegan 1L WE LOVE PLANTS

Version: 5
Gültig ab: 23.05.2025

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	3 Monate

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	nicht zertifiziert	nicht geeignet
KOSHER	nicht zertifiziert	nicht geeignet
vegetarisch	geeignet	
vegan	geeignet	V-Label zertifiziert
glutenfrei	geeignet	< 20 mg/kg

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) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)
- Verordnung (EG) 828/2014 (Gluten in Lebensmitteln)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.