

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 1 von 2

**Artikelnr.:** 002511  
**Artikelbezeichnung:** Softeismix flüssig Vanille 5% Fett 5L Bag in Box

**Version:** 5  
**Gültig ab:** 08.05.2025

## Artikelbeschreibung

Zubereitung zur Herstellung von Softeis mit Vanilleschmack, 5% Fett, flüssig; hergestellt aus Vollmilch, Sahne und Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; ultrahoherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

## Zutatenverzeichnis

Vollmilch, Sahne, Zucker, Inulin, Glucosesirup, Magermilchpulver, Citrusfaser, Verdickungsmittel (Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Methylcellulose, Carboxymethylcellulose), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säureregulator (Natriumphosphat), natürliches Vanillearoma

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	559	kJ
Energie	133	kcal
Fett	5,0	g
-davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g
Kohlenhydrate	19,0	g
-davon Zucker	18,0	g
Eiweiß	3,0	g
Salz	0,74	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:	Zutat(en)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Vollmilch, Sahne, Magermilchpulver

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

sensorische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen	cremig weiß
Geruch/Geschmack	frisch, arttypisch nach Vanille, ohne Fremdgeruch/-geschmack
Konsistenz	dickflüssig

## Anwendungshinweise

Vor Gebrauch schütteln.

mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Steriltest ATP	neg. (RLU)	Biolumineszenz

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	6,45-6,65	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	5,00-6,50%	NMR Magnetresonanz

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	2	15
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	3 Monate

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 2 von 2

**Artikelnr.:** 002511  
**Artikelbezeichnung:** Softeismix flüssig Vanille 5% Fett 5L Bag in Box

**Version:** 5  
**Gültig ab:** 08.05.2025

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	nicht zertifiziert	geeignet auf Basis der Zutaten
KOSHER	nicht zertifiziert	
vegetarisch	geeignet	lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Vollmilch 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.