Produktspezifikation



Seite 1 von 2

Artikelnr.: 003050

Artikelbezeichnung: Waldfrucht Pudding 5kg Eimer

Version: 5
Gültig ab: 12.02.2025

Artikelbeschreibung

Waldfrucht Pudding; hergestellt aus Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; wärmebehandelt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis

Sahne (50%), Trinkwasser, Zucker, Waldfruchtkonzentrat (Konzentrat aus Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere) (2,8%), modifizierte Stärke, Maltodextrin, Speisesalz, färbende Lebensmittel (Karottenkonzentrat, Kirschkonzentrat), Verdickungsmittel (Agar Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan, Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Waldfruchtaroma

| Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml) | Wert | Einheit |
|--|------|---------|
| Energie | 511 | kJ |
| Energie | 122 | kcal |
| Fett | 5,0 | g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 3,1 | g |
| Kohlenhydrate | 17,7 | g |
| -davon Zucker | 15,0 | g |
| Eiweiß | 1,5 | g |
| Salz | 0,14 | g |

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

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

| sensorische Eigenschaften | Beschreibung |
|---------------------------|--|
| Aussehen | cremig-rot-leicht violett/bläulich |
| Geruch/Geschmack | cremig, typisch nach Waldfrucht, ohne Fremdgeruch/-geschmack |
| Konsistenz | dickflüssig, glatt |

Anwendungshinweise

servierfertig

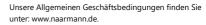
| mikrobiologische Untersuchungsverfahren | Gehalt | Methode |
|---|-------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | ≤ 100 KBE/g | VDLUFA M 6.3.1 |
| Enterobacteriacaee | ≤ 0 KBE/g | VDLUFA M 7.4.2 |
| Hefen | ≤ 10 KBE/g | VDLUFA M 7.7.2 |
| Schimmel | ≤ 10 KBE/a | VDLUFA M 7.7.2 |

| chem./phys. Untersuchungsverfahren | Gehalt / Toleranz | Methode |
|------------------------------------|-------------------|--------------------|
| pH-Wert | 3,90-4,10 | VDLUFA C 8.2 |
| Fettgehalt | 3,80-5,80% | NMR Magnetresonanz |

| Lagerbedingungen | min [°C] | max [°C] |
|--|----------|----------|
| empfohlene Lagertemperatur | 4 | 15 |
| Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt | | |
| haltbar. | | |

Privatmolkerei Naarmann GmbH

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





Produktspezifikation



Seite 2 von 2

Artikelnr.: 003050

Artikelbezeichnung: Waldfrucht Pudding 5kg Eimer

Version: 5
Gültig ab: 12.02.2025

| 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 | |
| vegan | nicht geeignet | enthält Sahne |

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.



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

