

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 1 von 2

**Artikelnr.:** 003330**Artikelbezeichnung:** Dein Pudding Schoko-Milchpudding 5kg Eimer RA (MB)**Version:** 5**Gültig ab:** 05.05.2025**Artikelbeschreibung**

Schoko Pudding, 1,5% Fett, laktosefrei; hergestellt aus teilentrahmter Milch und Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; ultrahocherhitzt; laktosefrei durch Zugabe von Laktase; unter aseptischen Bedingungen abgefüllt.

**Zutatenverzeichnis**

teilentrahmte Milch, Zucker, modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver (1,3%), Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Agar Agar, Johannisbrotkernmehl), Laktase

| Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml) | Wert | Einheit |
|--------------------------------------------|------|---------|
| Energie                                    | 348  | kJ      |
| Energie                                    | 82   | kcal    |
| Fett                                       | 1,5  | g       |
| -davon gesättigte Fettsäuren               | 0,9  | g       |
| Kohlenhydrate                              | 14,0 | g       |
| -davon Zucker                              | 11,0 | g       |
| Eiweiß                                     | 3,2  | g       |
| Salz                                       | 0,16 | g       |
| Laktose                                    | <0,1 | g       |

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

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

**Zutat(en)**

Milch

**Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten**

deklarationsfrei

**Kennzeichnung auf Speisekarten**

Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

**sensorische Eigenschaften**

Aussehen

**Beschreibung**

bräunlich, Schokoladenfarben

Geruch/Geschmack

cremig, typisch nach Schokolade, ohne Fremdgeruch/-geschmack

Konsistenz

dickflüssig, glatt

**Anwendungshinweise**

servierfertig

| mikrobiologische Untersuchungsverfahren | Gehalt     | Methode         |
|-----------------------------------------|------------|-----------------|
| Gesamtkeimzahl                          | ≤ 10 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 |

| chem./phys. Untersuchungsverfahren | Gehalt / Toleranz | Methode                   |
|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| pH-Wert                            | 6,50-6,75         | VDLUF A C 8.2             |
| Fettgehalt                         | 0,80-1,50%        | NMR Magnetresonanz        |
| Laktosegehalt                      | <0,1%             | ASU L 01.00-17; DIN 10344 |

**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 0006 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.:** 003330**Artikelbezeichnung:** Dein Pudding Schoko-Milchpudding 5kg Eimer RA (MB)**Version:** 5**Gültig ab:** 05.05.2025

| 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      |                                |
| Rainforest Alliance                  | zertifiziert            | mass balance                   |
| HALAL                                | nicht zertifiziert      | geeignet auf Basis der Zutaten |
| KOSHER                               | nicht geeignet          |                                |
| vegetarisch                          | geeignet                | lacto-vegetarisch              |
| vegan                                | nicht geeignet          | enthält Milch                  |

## 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.