

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 1 von 2

**Artikelnr.:** 003390**Artikelbezeichnung:** Pudding m. Haselnussgeschm. vegan 5kg Eimer RA(MB) WE**Version:** 5**Gültig ab:** 11.02.2025**Artikelbeschreibung**

Veganer Pudding mit Haselnussgeschmack; hergestellt aus Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; ultrahoherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

**Zutatenverzeichnis**

Trinkwasser, Zucker, glutenfreier fermentierter HAFER 7,7%, modifizierte Stärke, Zichorienwurzelextrakt, Rapsöl, Glucosesirup, fettarmes Kakaopulver, Karamellzucker, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), natürliche Aromen

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	504	kJ
Energie	120	kcal
Fett	4,3	g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g
Kohlenhydrate	19,9	g
-davon Zucker	9,2	g
Eiweiß	0,4	g
Salz	0,05	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**

deklarationsfrei

**Kennzeichnung auf Speisekarten**

Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

**sensorische Eigenschaften**

Aussehen

**Beschreibung**

beige bis leicht bräunlich

Geruch/Geschmack

cremig, typisch nach Haselnuss, ohne Fremdgeruch/-geschmack

Konsistenz

cremig

**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	6,30-6,65	VDLUF A C 8.2
Fettgehalt	2,80-5,80%	NMR Magnetresonanz

**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

**Privatmolkerei Naarmann GmbH**  
Wettringer 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.:** 003390**Artikelbezeichnung:** Pudding m. Haselnussgeschm. vegan 5kg Eimer RA(MB) WE**Version:** 5**Gültig ab:** 11.02.2025

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
Rainforest Alliance	zertifiziert	mass balance
HALAL	nicht geeignet	
KOSHER	nicht geeignet	
vegetarisch	geeignet	
vegan	geeignet	V-Label zertifiziert
glutenfrei	geeignet	< 20mg/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) 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)
- Verordnung (EG) 828/2014 (Gluten in Lebensmitteln)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.