



**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 1/7

**Nr. 046 – Pudding, 85 g, 5 kg**  
**No. 046 – pudding, 85 g, 5 kg**

**1. Artikelbezeichnung, Bezeichnung des Lebensmittels**

product

Pudding Panna Cotta Geschmack mit Sahne, wärmebehandelt, 85 g, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099

pudding Panna Cotta taste with cream, heat-treated, 85 g, 5 kg, commodity code: 1901 9099

frischli Karamell-Pudding mit Sahne, wärmebehandelt, 85 g, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099

frischli caramel pudding with cream, heat-treated, 85 g, 5 kg, commodity code: 1901 9099

frischli Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne, 85 g, 5 kg, wärmebehandelt, Zolltarifnummer: 1901 9099

frischli hazelnut nougat pudding with cream, 85 g, 5 kg, heat-treated, commodity code: 1901 9099

frischli Latte Macchiato Pudding mit Sahne, Pudding Latte Macchiato-Geschmack mit Sahne, 5 kg, wärmebehandelt, Zolltarifnummer: 1901 9099

frischli Latte Macchiato pudding, pudding latte macchiato taste with cream, 5 kg, heat-treated, commodity code: 1901 9099

frischli Edel-Schoko-Pudding, wärmebehandelt, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099

frischli exquisite-chocolate-pudding, heat-treated, 5 kg, commodity code: 1901 9099

**2. Verwendungszweck**

intended purpose

Für die menschliche Ernährung geeignet.

Suitable for human nutrition.

**3. Kostformeneignung**

dietary suitability

- ☒ Vegetarisch  
vegetarian
- ☐ Vegan  
vegan
- ☐ Laktosefrei  
lactose free
- ☒ Lacto-vegetarisch  
lacto-vegetarian
- ☒ Ovo-lacto-vegetarisch  
ovo-lacto-vegetarian
- ☒ Glutenfrei  
gluten-free

**4. Zusatzzertifizierungen**

additional certifications

Panna Cotta / Karamell / Nuss-Nougat / Latte  
Macchiato

Panna Cotta / caramel / hazelnut nougat / Latte  
Macchiato

- ☒ Halal
- ☐ Kosher
- ☐ Bio
- ☐ HF3 (QM++)
- ☐ RA
- ☐ VLOG
- ☐ V-Label
- ☐ RSPO

Edel-Schoko

exquisite-chocolate

- ☒ Halal
- ☐ Kosher
- ☐ Bio
- ☐ HF3 (QM++)
- ☒ RA
- ☐ VLOG
- ☐ V-Label
- ☐ RSPO

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

Datum: 11.08.2025

Birthe Linneweh  
Erstellt

Datum: 11.08.2025

Hugo Lübbers  
Inhaltliche Prüfung und Freigabe

**TLP:GREEN**



**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 2/7

**5. Liste der Zutaten**

list of ingredients

**Panna Cotta Pudding:**

Panna Cotta pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Stärke, Verdickungsmittel Carrageen, Aroma, Vanillesamen (extrahiert), Speisesalz

Ingredients: **fullcream milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), glucose syrup, starch, thickener carrageenan (E 407), flavouring, vanilla seeds (extracted), salt

**Karamell-Pudding:**

caramel pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, 0,6% Karamellzuckersirup, Stärke, Aroma, Stabilisator Natriumcarbonate, Verdickungsmittel Carrageen, Speisesalz

Ingredients: **fullcream milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), 0,6% caramel sugar syrup, starch, flavouring, stabiliser sodium carbonate (E 500), thickener carrageenan (E 407), salt

**Nuss-Nougat-Pudding:**

hazelnut nougat pudding:

Zutaten: **Magermilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, 0,4% **Haselnusspulver**, Aroma, Karamellzuckersirup, fettarmes Kakaopulver, Stabilisator Natriumcarbonate, Verdickungsmittel Carrageen

Ingredients: **skimmed milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), glucose syrup, 0,4% **hazelnut powder**, flavouring, caramel sugar syrup, low-fat cocoa powder, stabiliser sodium carbonate (E 500), thickener carrageenan (E 407)

**Latte Macchiato Pudding:**

Latte Macchiato pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, Karamellzuckersirup, Stärke, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel Carrageen

Ingredients: **fullcream milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), caramel syrup, starch, flavor, glucose syrup, thickener carrageenan (E 407)

**Edel-Schoko-Pudding:**

exquisite-chocolate-pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, **Sahne**, Zucker, 3,9% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, natürliches Vanillearoma), modifizierte Stärke, 2% fettarmes Kakaopulver, Verdickungsmittel Carrageen, Aroma (enthält **Milch**)

Ingredients: **fullcream milk**, **cream**, sugar, 3,9% chocolate (sugar, cocoa mass, low fat cocoa powder, natural vanilla flavouring), modified starch (E 1404), 2% low fat cocoa powder, thickener carrageenan (E 407), flavouring (contains milk)



**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 3/7

**6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung:**

Additives subject to mandatory labeling on menus in accordance with § 5 of the LMZDV of 02.06.2021 in the currently valid version:

-  
-

**7. Nährwertangaben**

Nutritional information

| Durchschnittliche<br>Nährwertangaben pro 100g:<br>Average nutritional values per 100g: | Panna<br>Cotta<br>Panna Cotta | Karamell<br>caramel | Nuss-<br>Nougat<br>hazelnut<br>nougat | Latte<br>Macchiato<br>Latte<br>Macchiato | Edel-<br>Schoko-<br>exquisite-<br>chocolate- |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Energie [kJ/kcal] <sup>1)</sup><br>energy [kJ/kcal] <sup>1)</sup>                      | 529/126                       | 553/132             | 478/114                               | 571/136                                  | 578/138                                      |
| Fett [g] <sup>1,2)</sup><br>fat [g] <sup>1,2)</sup>                                    | 6,1                           | 6,0                 | 3,7                                   | 5,9                                      | 5,2                                          |
| davon gesättigte Fettsäuren [g] <sup>1)</sup><br>of which saturates [g] <sup>1)</sup>  | 4,0                           | 4,0                 | 2,3                                   | 3,9                                      | 3,4                                          |
| Kohlenhydrate [g] <sup>1)</sup><br>carbohydrate [g] <sup>1)</sup>                      | 15                            | 17                  | 17                                    | 18                                       | 19                                           |
| davon Zucker [g] <sup>1)</sup><br>of which sugars [g] <sup>1)</sup>                    | 11                            | 13                  | 13                                    | 14                                       | 16                                           |
| Eiweiß [g] <sup>1)</sup><br>protein [g] <sup>1)</sup>                                  | 2,7                           | 2,6                 | 2,8                                   | 2,7                                      | 3,3                                          |
| Salz [g] <sup>1)</sup><br>salt [g] <sup>1)</sup>                                       | 0,20                          | 0,23                | 0,20                                  | 0,18                                     | 0,15                                         |

<sup>1)</sup> Berechnet

<sup>1)</sup> calculated

<sup>2)</sup> Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

<sup>2)</sup> analytical results of comparative studies are available



**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 4/7

**8. Allergieauslösende Zutaten gemäß der LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011**

Allergenic ingredients according to the LMIV Regulation (EU) No. 1169/2011

| <b>Allergen</b><br>allergen                                                                                                                                                                                                  | <b>Allergen im Produkt enthalten</b><br>Allergen contained in the product                                                             |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                              | Panna Cotta/<br>Karamell/ Latte<br>Macchiato/ Edel-<br>Schoko<br>Panna Cotta<br>/Caramel /Latte<br>Macchiato /<br>exquisite-chocolate | Nuss-Nougat<br>Hazelnut nougat |
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)<br>Cereals containing gluten and products made from them (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Krebstiere und Krebserzeugnisse<br>Crustaceans and crustacean products                                                                                                                                                       | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Eier und Eierzeugnisse<br>Eggs and egg products                                                                                                                                                                              | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Fisch und Fischerzeugnisse<br>Fish and fish products                                                                                                                                                                         | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse<br>Peanuts and peanut products                                                                                                                                                               | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Soja und Sojaerzeugnisse<br>Soy and soy products                                                                                                                                                                             | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)<br>Milk and milk products (incl. lactose)                                                                                                                                         | ja<br>yes                                                                                                                             | ja<br>yes                      |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Mandel, Walnuss, Haselnuss, andere Nüsse)<br>Nuts and products thereof (e.g. almonds, walnuts, hazelnuts, other nuts)                                         | nein<br>no                                                                                                                            | ja<br>yes                      |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse<br>Celery and celery products                                                                                                                                                               | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Senf und Senferzeugnisse<br>Mustard and mustard products                                                                                                                                                                     | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse<br>Sesame seeds and sesame seed products                                                                                                                                                | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Schwefeldioxid und Sulfite als SO <sub>2</sub> angegeben<br>Sulphur dioxide and sulphites indicated as SO <sub>2</sub>                                                                                                       | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse<br>Lupine and lupine products                                                                                                                                                                  | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse<br>Molluscs and mollusc products                                                                                                                                                         | nein<br>no                                                                                                                            | nein<br>no                     |

**9. Chemisch-physikalische Eigenschaften**

chemical-physical characteristics

|                     | Panna Cotta<br>Panna Cotta | Karamell<br>caramel | Nuss-Nougat<br>hazelnut nougat | Latte Macchiato<br>Latte Macchiato | Edel-Schoko<br>exquisite-chocolate |
|---------------------|----------------------------|---------------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Fett [%]<br>fat [%] | 5,8 – 6,4                  | 5,7 – 6,3           | 3,2 – 4,2                      | 5,7 – 6,3                          | 5,0 – 5,6                          |
| pH-Wert<br>pH-value | 6,60 – 6,90                | 6,4 – 6,9           | 6,4 – 6,9                      | 6,30 – 6,60                        | 6,50 – 6,85                        |



**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 5/7

**10. Mikrobiologische Eigenschaften**

microbiological characteristics

Gesamtkeimzahl [KbE/g]  
total bacterial count [cfu/g] < 100

ATP-Messung [RLU]  
ATP-measurement [RLU] < 500

**11. Sensorische Eigenschaften**

sensorical characteristics

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geschmack<br>taste        | typisch, vollmundig, sahnig / nach Karamell / nach Nuss-Nougat / leichte Kaffeenote,<br>nach Latte Machiato / herber Schokolade<br>specific, full bodied, creamy / taste of caramel / hazelnut-nougat / Latte Machiato, light coffee note<br>/ dark chocolate                                                                        |
| Geruch<br>smell           | arttypisch, sahnig / nach Karamell/ nach Nuss-Nougat / leichte Kaffeenote nach Latte<br>Macchiato / Schokolade<br>specific, creamy / smell of caramel / hazelnut-nougat / Latte Macchiato, light coffee note /<br>chocolate                                                                                                          |
| Aussehen<br>appearance    | cremefarben mit gemahlenen Vanillesamen versetzt / karamellbraun, matt glänzend /<br>hellbraun / milchkaffeebraun, matt glänzend / dunkelbraun, matt glänzend<br>cream-coloured, interspersed with ground vanilla seeds /caramel brown, smooth, shiny / light<br>brown / milk-coffee brown, smooth, shiny / darkbrown, smooth, shiny |
| Konsistenz<br>consistency | homogen, cremig bis stichfest<br>homogenous, creamy to set                                                                                                                                                                                                                                                                           |

**12. Abpackung**

packaging

|                                                                                                                            | Füllmenge<br>net weight |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe<br>plastic cup with aluminum sealing disc  | 85 g                    |
| <input type="checkbox"/> Verbundverpackung<br>composite packaging                                                          |                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel<br>plastic bucket with sealing foil and lid | 5 kg                    |
| <input type="checkbox"/> Kunststoffeimer mit Deckel<br>plastic bucket with lid                                             |                         |
| <input type="checkbox"/> PE-Beutel im Umkarton<br>PE-bag in outer carton                                                   |                         |
| <input type="checkbox"/> Bag in Box Container mit Einweg-Inliner<br>bag in box container with single-pass inliner          |                         |
| <input type="checkbox"/> Edelstahlcontainer<br>high-grade steel container                                                  |                         |
| <input type="checkbox"/> Lose, Tankzugverladung<br>bulk, tanker loading                                                    |                         |

**13. Haltbarkeit und Lagerfähigkeit**

shelf-life and storage-conditions

MHD bei Anlieferung  
shelf life at delivery 8 Wochen  
8 weeks

Lager- und Transportbedingungen  
storage- and transport conditions Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung  
(empfohlen 5 °C – 25 °C)  
room temperature when unopened (recommended 5 °C – 25 °C)



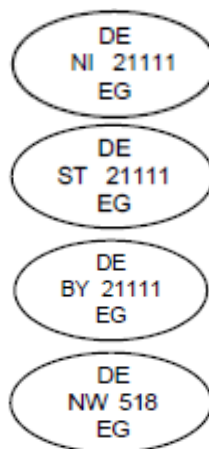
**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 6/7

**14. Hersteller**

producer

- ☒ frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
- ☐ frischli Milchwerk Weißenfels GmbH  
Tagewerbener Straße 81, 06667 Weißenfels
- ☐ frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber  
oHG  
Landshuter Straße 105, 84307 Eggenfelden
- ☐ Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH  
Amtsstraße 33, 48624 Schöppingen



**15. Sonstiges**

Gesetzliche Grundlage:

Legal basis:

- Das Produkt entspricht den in der EU und national geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, den Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) in der jeweils gültigen Fassung.  
The product complies with the food law provisions applicable in the EU and national, in particular Regulations (EC) No. 852/2004 and (EC) No. 853/2004, the guiding principles for puddings, other sweet desserts and similar products, Regulation (EU) No. 1169/2011 and the Regulation on hygiene requirements for the manufacture, treatment and placing on the market of foodstuffs (Food Hygiene Regulation), as amended.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).  
The packaging material, including the associated labels, printing inks and adhesives, complies with the applicable EU directives and EU regulations as well as the German Food and Feed Code (LFGB).

Lebensmittelsicherheit:

Food safety:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.  
The product is subject to the control of our HACCP system.
- Vor Entnahme von Produkt sind eine ausreichende Reinigung und Desinfektion der Anschlüsse notwendig.  
The connections must be adequately cleaned and disinfected before the product is removed.

GVO-Kennzeichnung:

GMO labeling:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.  
The product is not subject to labeling according to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EC) No. 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.



**Fertigproduktspezifikation Nr. 046**  
**Pudding, 85 g, 5 kg**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 1  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 11.08.2025  
Seite: 7/7

**Haftungsausschluss:**

disclaimer:

- Die in der vorliegenden Spezifikation aufgeführten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Durch Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes notwendig sein. Für die Weiterverarbeitungsergebnisse haften die frischli Milchwerke GmbH nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir i.d.R. keinen Einfluss haben. Dieses Produkt und die verwendeten Zutaten entsprechen den geltenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Alle vorherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

The information provided in this specification is based on careful testing and is given to the best of our knowledge. Due to fluctuations in raw materials, deviations may be necessary within the framework of good manufacturing practice for the standardisation of the product. frischli Milchwerke GmbH is not liable for the results of further processing, as these are subject to individual application requirements over which we generally have no influence. This product and the ingredients used comply with the applicable national and European food law requirements. All previous specifications for this product hereby lose their validity.