

50. Fertigprodukt – Spezifikation Vanilla-, Schoko- und Grieß-Pudding mit Sahne

Hersteller: frischli Milchwerke GmbH
 Bahndamm 4
 31547 Rehburg-Loccum

DE
 NI 21111
 EG

1. Artikelbezeichnung:

- frischli Pudding Vanilleschmack mit Sahne, wärmebehandelt, 5 kg, 1 kg, 85 g, Zolltarifnummer: 1901 9099
- frischli Schoko-Pudding mit Sahne, wärmebehandelt, 5 kg, 1kg, 85 g, Zolltarifnummer: 1901 9099
- frischli Grieß-Pudding mit Sahne, wärmebehandelt, 5 kg, 85 g, Zolltarifnummer: 1901 9099

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

3. Liste der Zutaten:

Vanilla	Schoko	Grieß
- Vollmilch	- Vollmilch	- Vollmilch
- 11,4 % Sahne	- 11 % Sahne	- 11 % Sahne
- Zucker	- Zucker	- Zucker
- Modifizierte Stärke	- Modifizierte Stärke	- 5 % Maisgrieß
- Glukosesirup	- 2 % fettarmes Kakaopulver	- 1,4 % Weizengrieß
- Aroma	- Natürliches Aroma	- Aroma
- Verdickungsmittel Carrageen	- Verdickungsmittel Carrageen	
- Stabilisator Natriumcarbonate		
- Färbender Kurkuma-Extrakt		

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Vanilla	Schoko	Grieß
- Fett:	5,9 – 6,3 %	6,0 – 6,4 %	5,8 – 6,2 %
- pH-Wert:	6,5 – 6,9	6,5 – 6,9	6,4 – 6,7

Nährwertangaben: 100 g Pudding enthalten durchschnittlich:

	Vanilla	Schoko	Grieß
- Energie: ¹⁾	532 kJ / 127 kcal	553 kJ / 132 kcal	574 kJ / 137 kcal
- Fett: ^{1,2)}	6,1 g	6,2 g	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: ¹⁾	4,0 g	4,0 g	3,9 g
- Kohlenhydrate: ¹⁾	15 g	16 g	17 g
davon Zucker: ¹⁾	11 g	12 g	13 g
- Eiweiß: ¹⁾	2,7 g	3,2 g	3,3 g
- Salz: ¹⁾	0,18 g	0,10 g	0,10 g

¹⁾ Berechnet

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor.

5. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl: < 100 KbE / g
- ATP-Messung: < 500 RLU

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

Datum: 09.01.2025

Datum: 09.01.2025

Datum: 09.01.2025

Ersetzt Ausgabe: 22

Erstellt: QS

Geprüft: PE

Genehmigt: ZEQ

vom: 31.12.2021

6. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack: typisch vollmundiger Geschmack, nach Vanille, Schokolade bzw. Grieß
- Geruch: arttypisch
- Aussehen: hellgelb bzw. schokoladenbraun, matt glänzend
- Konsistenz: homogen, cremig bis stichfest

7. Abpackung:

- Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel
- Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe

8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung: 8 Wochen
- Lager- und Transportbedingungen: Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

9. Gewicht:

- Füllgewicht: 5 kg, 1 kg, 85 g

10. Gesetzliche Grundlage:

- Das jeweilige Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, den Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse vom 26.03.2021, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
- 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).

11. Lebensmittelsicherheit:

- Das jeweilige Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

12. GVO-Kennzeichnung:

- Das jeweilige Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (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.

13. Allergieauslösende Zutaten:

	Vanilla	Schoko	Grieß
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
Weizen	nein	nein	ja
Roggen	nein	nein	nein
Gerste	nein	nein	nein
Hafer	nein	nein	nein
Dinkel	nein	nein	nein
Kamut	nein	nein	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	nein	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja	ja	ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			
Mandel	nein	nein	nein
Walnuss	nein	nein	nein
Haselnuss	nein	nein	nein
andere Nüsse	nein	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite als SO₂ angegeben	nein	nein	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein	nein	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein	nein	nein

14. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung:
 - Keine