

# Produktspezifikation

	<b>Vanilla Pudding mit Sahne verfeinert</b>	Dok. Nr. PSP.11
		Datum: 03.12.2014
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG  
Amtsstraße 33  
48624 Schöppingen  
Telefon: 02555-8611-0 Fax: 02555-8611-39  
e-Mail: info@wiesehoff.com  
www.wiesehoff.com

## 1. Verkehrsbezeichnung

Pudding mit Vanillegeschmack

## 2. Artikelbeschreibung

Pudding ist eine cremige, genussfertige kalte Zubereitung aus pasteurisierter Milch, die durch Erhitzen haltbar gemacht wurde. Durch Zugabe von Zutaten wird der typische Geschmack erzielt.

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert: 6,45 – 6,80

## 4. Mikrobiologische Eigenschaften

*Coliforme Keime:* negativ/ g  
*Enterobacteriaceae:* negativ/ g  
Gesamtkeimzahl: < 5,0x10<sup>3</sup> KbE/ g  
Hefen / Schimmel: < 10 KbE/ g  
Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g  
Listerien: nicht nachweisbar in 25 g

## 5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen: gelb  
Geruch: süßlich, nach Vanille  
Geschmack: süßlich, nach Vanille  
Konsistenz: cremig bis sämig homogen, leicht stichfest

## 6. Zutaten

43,5% Sahne, 43,5% Magermilch, Zucker, modifizierte Stärke, Weizenstärke, Verdickungsmittel Carrageen, Säureregulator Natriumphosphat, Aroma, Glukosesirup, Farbstoff  $\beta$ -Carotin

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

*Brennwert:* 491 kJ / 117 kcal  
Fett: 4,4 g  
*davon gesättigte Fettsäuren:* 3,0 g  
Kohlenhydrate: 16,4 g  
*davon Zucker:* 13,8 g  
Eiweiß: 2,9 g  
Salz: 0,21 g



## Vanilla Pudding *mit Sahne verfeinert*

Dok. Nr. PSP.11

Datum: 03.12.2014

Seite: 2 von 2

### 8. **MHD / Lager- und Transporttemperatur**

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage  
Lagerung/ Transport: + 2 °C bis + 8 °C

### 9. **Abpackung / Gewicht**

Verpackungseinheit: 5 kg

### 10. **Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II**

JA / NEIN

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:	JA
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose):	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg):	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN

### 11. **Lebensmittelrechtliche Angaben**

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. **GMO-Status**

Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 28.12.2016

i.A. A. Podlinski  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.