

Produktspezifikation

	Pudding Haselnussgeschmack mit Sahne verfeinert	Dok. Nr. PSP.178
		Datum: 04.02.2015
		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 Haselnussgeschmack

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. Das Produkt ist frei von Nussallergenen.

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH- Wert : 6,45 – 6,80

4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : negativ/ g
Enterobacteriaceae : negativ/ g
Gesamtkeimzahl : < 5,0x10³ KbE/ g
Hefen / Schimmel : <10 KbE/ g
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 g
Listerien : nicht nachweisbar in 25 g

5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : hellbraun
Geruch : süßlich, nach Haselnuss
Geschmack : süßlich, nach Haselnuss
Konsistenz : cremig bis sämig homogen, leicht stichfest

6. Zutaten

43,9% Magermilch, 43,1% Sahne, Zucker, modifizierte Wachsmaisstärke, stark entöltes Kakaopulver, Verdickungsmittel Carrageen, Säureregulator Natriumphosphat, Aroma, Karamell

7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 491 kJ /
: 117 kcal
Fett : 4,4 g
davon gesättigte
Fettsäuren : 3,0 g
Kohlenhydrate : 16,3 g
davon Zucker : 14,0 g
Eiweiß : 3,0 g
Salz : 0,20 g

8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

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

Produktspezifikation

	 pudding Haselnussgeschmack mit Sahne verfeinert	Dok. Nr. PSP.178
		Datum: 04.02.2015
		Seite: 2 von 2

9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheit : 5 kg

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

	JA/ NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
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, 04.02.2015

i.A. Anette Dahl
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.