

244. Fertigprodukt – Spezifikation GASTRO frischli Zweischicht-Dessert, 125 g

Inverkehrbringer: frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum

DE
BB 62070
EG

1. Artikelbezeichnung:

- Zweischicht-Dessert Schokolade, Schokoladenpudding mit 10 % Sahnetopping, 125 g, Zolltarifnummer: 1901 9099
- Zweischicht-Dessert Vanille, Vanillepudding mit 10 % Sahnetopping, 125 g, Zolltarifnummer: 1901 9099

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

3. Liste der Zutaten:

Zweischicht-Dessert Schokolade

- Magermilch
- Glukose-Fruktose-Sirup
- Sahne
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- 1,4 % Fettarmes Kakaopulver
- Weizenstärke
- Verdickungsmittel (Carrageen, Guarkernmehl)
- Rindergelatine
- Emulgator E 472b

Sahnetopping mit Stickstoff aufgeschlagen

Zweischicht-Dessert Vanille

- Magermilch
- Sahne
- Glukose-Fruktose-Sirup
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Weizenstärke
- Verdickungsmittel (Carrageen, Guarkernmehl)
- Natürliches Vanillearoma
- Rindergelatine
- Emulgator E 472b
- Farbstoff Carotin

Sahnetopping mit Stickstoff aufgeschlagen

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Zweischicht-Dessert Schokolade	Zweischicht-Dessert Vanille
- pH-Wert	: 6,50 – 6,75	6,50 – 6,75

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

	Zweischicht-Dessert Schokolade	Zweischicht-Dessert Vanille
- Energie ¹⁾	: 406 kJ / 96 kcal	361 kJ / 85 kcal
- Fett ^{1, 2)}	: 1,1 g	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren ¹⁾	: 0,8 g	0,7 g
- Kohlenhydrate ¹⁾	: 18 g	16 g
davon Zucker ¹⁾	: 15 g	13 g
- Eiweiß ¹⁾	: 3,0 g	3,0 g
- Salz ¹⁾	: 0,13 g	0,13 g

¹⁾ Berechnet

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

5. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Gesamtkeimzahl : < 10 KbE / g
- Enterobacteriaceae : < 1 KbE / g
- Hefen und Schimmel : < 100 KbE / g
- Salmonellen : negativ / 25 g
- Listeria monocytogenes : negativ / 25 g
- Staphylococcus koagulase positiv : < 10 KbE / g

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

Datum: 16.08.2023

Datum: 16.08.2023

Datum: 16.08.2023

Ersetzt Ausgabe: -

Erstellt: QS

Geprüft: PE

Genehmigt: ZEQ

vom: -

6. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack : typisch nach Schokoladenpudding/Vanillepudding und Sahne, süß
- Geruch : typisch nach Schokoladenpudding/Vanillepudding und Sahne
- Aussehen : braun/ gelb für Pudding, weiß für Sahne
- Konsistenz : cremig

7. Abpackung:

- Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe

8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung : 18 Tage
- Lager- und Transportbedingungen : ungeöffnet bei + 2 °C bis + 8 °C

9. Gewicht:

- Füllgewicht : 125 g

10. Gesetzliche Grundlage:

- Das 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 Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

12. GVO-Kennzeichnung:

- Das 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:

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

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

- Farbstoff Carotin bei Zweischicht-Dessert Vanille