

## 256. Fertigprodukt – Spezifikation GASTRO frischli Rote Grütze mit Sahne, 125 g

Inverkehrbringer: frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4  
31547 Rehburg-Loccum

DE  
BB 62070  
EG

### 1. Artikelbezeichnung:

- Rote Grütze mit Sahne, Feine Dessertcreme Fruchtgeschmack mit 10 % Sahnetopping, 125 g, Zolltarifnummer: 2106 9098

### 2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

### 3. Liste der Zutaten:

- Wasser
- Glukose-Fruktose-Sirup
- **Sahne**
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Apfelpulver
- Säuerungsmittel Citronensäure
- Stabilisatoren (Carrageen, Guarkernmehl)
- Rindergelatine
- Säureregulator Natriumcitrate
- Emulgator E 472b
- Farbstoffe E 120, E 163
- Aroma

Mit Stickstoff aufgeschlagen

### 4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

- pH-Wert : 3,4 – 3,6

#### Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

- |   |   |                  |
|---|---|------------------|
| - Energie <sup>1)</sup>                   | : | 364 kJ / 86 kcal |
| - Fett <sup>1, 2)</sup>                   | : | 1,0 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren <sup>1)</sup> | : | 0,6 g            |
| - Kohlenhydrate <sup>1)</sup>             | : | 19 g             |
| davon Zucker <sup>1)</sup>                | : | 15 g             |
| - Eiweiß <sup>1)</sup>                    | : | 0,5 g            |
| - Salz <sup>1)</sup>                      | : | 0,08 g           |

<sup>1)</sup> Berechnet

<sup>2)</sup> 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 Himbeere, süß
- Geruch : typisch, nach Himbeere
- Aussehen : rot für Dessert, weiß für Sahne
- Konsistenz : cremig

**7. Abpackung:**

- Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe

**8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:**

- MHD bei Anlieferung : 17 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:**

<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
<b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</b>	nein
<b>Eier und Eierzeugnisse</b>	nein
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>	nein
<b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</b>	nein
<b>Soja und Sojaerzeugnisse</b>	nein
<b>Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)</b>	ja
<b>Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
Pistazie	nein
andere Nüsse	nein
<b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</b>	nein
<b>Senf und Senferzeugnisse</b>	nein
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite als SO<sub>2</sub> angegeben</b>	nein
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	nein
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	nein

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

- Farbstoffe E 120, E 163