Produktspezifikation

	Wackelpudding Waldmeistergeschmack	Dok. Nr. PSP.125
		Datum: 25.02.2015
		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**
   Dessert mit Waldmeistergeschmack
2. **Artikelbeschreibung**
   Wackelpudding ist eine stichfeste, genussfertige kalte Zubereitung auf Wasserbasis. Durch Zugabe von Zutaten wird der typische Geschmack erzielt.
3. **Chemisch-physikalische Eigenschaften**

pH-Wert:	<4,20

4. **Mikrobiologische Eigenschaften**

Coliforme Keime:	<10 KbE/ g
Enterobacteriaceae:	<10 KbE/ g
Gesamtkeimzahl:	<1 x 10^3 KbE/ g
Hefen / Schimmel:	<10 KbE/ g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25 g
Listerien:	nicht nachweisbar in 25 g

5. **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen:	klare, glänzende grüne Masse
Geruch:	süß, nach Waldmeister
Geschmack:	süß, nach Waldmeister
Konsistenz:	geleeartig

6. **Zutaten**
   Wasser, Zucker, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronen- und Äpfelsäure, Säureregulator Natriumcitrat, Carthamusextrakt, Aroma, Farbstoff E 131
7. **Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich**

Brennwert:	264 kJ /62 kcal
Fett:	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	15,5 g
davon Zucker:	15,5 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz:	0,23 g

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

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Lagerung/ Transport:

9. **Abpackung / Gewicht**

Verpackungseinheit: 125 g

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):	NEIN
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

Allergenhinweis: *Kann Spuren von Milch einschließlich Laktose enthalten.*

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, 19.01.2017

i.A. A. Podlinski
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Produktspezifikation

	Wackelpudding Himbeergeschmack	Dok. Nr. PSP.126
		Datum: 25.02.2015
		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**
   Dessert mit Himbeergeschmack
2. **Artikelbeschreibung**
   Wackelpudding ist eine stichfeste, genussfertige kalte Zubereitung auf Wasserbasis. Durch Zugabe von Zutaten wird der typische Geschmack erzielt.
3. **Chemisch-physikalische Eigenschaften**

pH-Wert:	< 4,20

4. **Mikrobiologische Eigenschaften**

Coliforme Keime:	< 10 KbE/ g
Enterobacteriaceae:	< 10 KbE/ g
Gesamtkeimzahl:	< 1 x 10^3 KbE/ g
Hefen / Schimmel:	< 10 KbE/ g
Salmonellen:	nicht nachweisbar in 25 g
Listerien:	nicht nachweisbar in 25 g

5. **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen:	klare, glänzende rote Masse
Geruch:	süß, nach Himbeer
Geschmack:	süß, nach Himbeer
Konsistenz:	geleeartig

6. **Zutaten**
   Wasser, Zucker, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Citronen- und Äpfelsäure, Säureregulator Natriumcitrat, Farbstoff Anthocyane, Aroma
7. **Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich**

Brennwert:	262 kJ /62 kcal
Fett:	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	15,4 g
davon Zucker:	15,4 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz:	0,25 g

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

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Lagerung/ Transport:

9. **Abpackung / Gewicht**

Verpackungseinheit: 125 g

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):	NEIN
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

Allergenhinweis: *Kann Spuren von Milch einschließlich Laktose enthalten.*

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, 19.01.2017

i.A. A. Podlinski
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.