



Fertigproduktepezifikation Nr. 046
Pudding, 85 g, 5 kg
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktepezifikation
Datum: 11.08.2025
Seite: 1/7

Nr. 046 – Pudding, 85 g, 5 kg
No. 046 – pudding, 85 g, 5 kg

1. Artikelbezeichnung, Bezeichnung des Lebensmittels

product

Pudding Panna Cotta Geschmack mit Sahne, wärmebehandelt, 85 g, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099
pudding Panna Cotta taste with cream, heat-treated, 85 g, 5 kg, commodity code: 1901 9099
frischli Karamell-Pudding mit Sahne, wärmebehandelt, 85 g, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099
frischli caramel pudding with cream, heat-treated, 85 g, 5 kg, commodity code: 1901 9099
frischli Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne, 85 g, 5 kg, wärmebehandelt, Zolltarifnummer: 1901 9099
frischli hazelnut nougat pudding with cream, 85 g, 5 kg, heat-treated, commodity code: 1901 9099
frischli Latte Macchiato Pudding mit Sahne, Pudding Latte Macchiato-Geschmack mit Sahne, 5 kg,
wärmebehandelt, Zolltarifnummer: 1901 9099
frischli Latte Macchiato pudding, pudding latte macchiato taste with cream, 5 kg, heat-treated, commodity code:
1901 9099
frischli Edel-Schoko-Pudding, wärmebehandelt, 5 kg, Zolltarifnummer: 1901 9099
frischli exquisite-chocolate-pudding, heat-treated, 5 kg, commodity code: 1901 9099

2. Verwendungszweck

intended purpose

Für die menschliche Ernährung geeignet.

Suitable for human nutrition.

3. Kostformeignung

dietary suitability

- Vegetarisch
vegetarian
- Vegan
vegan
- Laktosefrei
lactose free
- Lacto-vegetarisch
lacto-vegetarian
- Ovo-lacto-vegetarisch
ovo-lacto-vegetarian
- Glutenfrei
gluten-free

4. Zusatzzertifizierungen

additional certifications

Panna Cotta / Karamell / Nuss-Nougat / Latte
Macchiato

Panna Cotta / caramel / hazelnut nougat / Latte
Macchiato

Edel-Schoko
exquisite-chocolate

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Halal | <input checked="" type="checkbox"/> Halal |
| <input type="checkbox"/> Kosher | <input type="checkbox"/> Kosher |
| <input type="checkbox"/> Bio | <input type="checkbox"/> Bio |
| <input type="checkbox"/> HF3 (QM++) | <input type="checkbox"/> HF3 (QM++) |
| <input type="checkbox"/> RA | <input checked="" type="checkbox"/> RA |
| <input type="checkbox"/> VLOG | <input type="checkbox"/> VLOG |
| <input type="checkbox"/> V-Label | <input type="checkbox"/> V-Label |
| <input type="checkbox"/> RSPO | <input type="checkbox"/> RSPO |

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

Datum: 11.08.2025
Birthe Linneweh
Erstellt

Datum: 11.08.2025
Hugo Lübbert
Inhaltliche Prüfung und Freigabe

TLP:GREEN

5. Liste der Zutaten

list of ingredients

Panna Cotta Pudding:

Panna Cotta pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Stärke, Verdickungsmittel Carrageen, Aroma, Vanillesamen (extrahiert), Speisesalz

Ingredients: **fullcream milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), glucose syrup, starch, thickener carrageenan (E 407), flavouring, vanilla seeds (extracted), salt

Karamell-Pudding:

caramel pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, 0,6% Karamellzuckersirup, Stärke, Aroma, Stabilisator Natriumcarbonate, Verdickungsmittel Carrageen, Speisesalz

Ingredients: **fullcream milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), 0,6% caramel sugar syrup, starch, flavouring, stabiliser sodium carbonate (E 500), thickener carrageenan (E 407), salt

Nuss-Nougat-Pudding:

hazelnut nougat pudding:

Zutaten: **Magermilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, Glukosesirup, 0,4% **Haselnusspulver**, Aroma, Karamellzuckersirup, fettarmes Kakaopulver, Stabilisator Natriumcarbonate, Verdickungsmittel Carrageen

Ingredients: **skimmed milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), glucose syrup, 0,4% **hazelnut powder**, flavouring, caramel sugar syrup, low-fat cocoa powder, stabiliser sodium carbonate (E 500), thickener carrageenan (E 407)

Latte Macchiato Pudding:

Latte Macchiato pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, 11% **Sahne**, Zucker, modifizierte Stärke, Karamellzuckersirup, Stärke, Aroma, Glukosesirup, Verdickungsmittel Carrageen

Ingredients: **fullcream milk**, 11% **cream**, sugar, modified starch (E 1404), caramel syrup, starch, flavor, glucose syrup, thickener carrageenan (E 407)

Edel-Schoko-Pudding:

exquisite-chocolate-pudding:

Zutaten: **Vollmilch**, **Sahne**, Zucker, 3,9% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, natürliches Vanillearoma), modifizierte Stärke, 2% fettarmes Kakaopulver, Verdickungsmittel Carrageen, Aroma (enthält **Milch**)

Ingredients: **fullcream milk**, **cream**, sugar, 3,9% chocolate (sugar, cocoa mass, low fat cocoa powder, natural vanilla flavouring), modified starch (E 1404), 2% low fat cocoa powder, thickener carrageenan (E 407), flavouring (contains milk)

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

Additives subject to mandatory labeling on menus in accordance with § 5 of the LMZDV of 02.06.2021 in the currently valid version:

-

-

7. Nährwertangaben

Nutritional information

| Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g: Average nutritional values per 100g: | Panna Cotta Panna Cotta | Karamell caramel | Nuss- Nougat hazelnut nougat | Latte Macchiato Latte Macchiato | Edel- Schoko- exquisite- chocolate- |
|--|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|--|--|
| Energie [kJ/kcal] ¹⁾ energy [kJ/kcal] ¹⁾ | 529/126 | 553/132 | 478/114 | 571/136 | 578/138 |
| Fett [g] ^{1,2)} fat [g] ^{1,2)} | 6,1 | 6,0 | 3,7 | 5,9 | 5,2 |
| davon gesättigte Fettsäuren [g] ¹⁾ of which saturates [g] ¹⁾ | 4,0 | 4,0 | 2,3 | 3,9 | 3,4 |
| Kohlenhydrate [g] ¹⁾ carbohydrate [g] ¹⁾ | 15 | 17 | 17 | 18 | 19 |
| davon Zucker [g] ¹⁾ of which sugars [g] ¹⁾ | 11 | 13 | 13 | 14 | 16 |
| Eiweiß [g] ¹⁾ protein [g] ¹⁾ | 2,7 | 2,6 | 2,8 | 2,7 | 3,3 |
| Salz [g] ¹⁾ salt [g] ¹⁾ | 0,20 | 0,23 | 0,20 | 0,18 | 0,15 |

¹⁾ Berechnet

¹⁾ calculated

²⁾ Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

²⁾ analytical results of comparative studies are available

8. Allergieauslösende Zutaten gemäß der LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011

Allergenic ingredients according to the LMIV Regulation (EU) No. 1169/2011

| Allergen allergen | Allergen im Produkt enthalten Allergen contained in the product | |
|--|---|--------------------------------|
| | Panna Cotta/ Karamell/ Latte Macchiato/ Edel- Schoko Panna Cotta /Caramel /Latte Macchiato / exquisite-chocolate | Nuss-Nougat Hazelnut nougat |
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) Cereals containing gluten and products made from them (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) | nein no | nein no |
| Krebstiere und Krebserzeugnisse Crustaceans and crustacean products | nein no | nein no |
| Eier und Eierzeugnisse Eggs and egg products | nein no | nein no |
| Fisch und Fischerzeugnisse Fish and fish products | nein no | nein no |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Peanuts and peanut products | nein no | nein no |
| Soja und Sojaerzeugnisse Soy and soy products | nein no | nein no |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) Milk and milk products (incl. lactose) | ja yes | ja yes |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Mandel, Walnuss, Haselnuss, andere Nüsse) Nuts and products thereof (e.g. almonds, walnuts, hazelnuts, other nuts) | nein no | ja yes |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse Celery and celery products | nein no | nein no |
| Senf und Senferzeugnisse Mustard and mustard products | nein no | nein no |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Sesame seeds and sesame seed products | nein no | nein no |
| Schwefeldioxid und Sulfite als SO ₂ angegeben Sulphur dioxide and sulphites indicated as SO ₂ | nein no | nein no |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse Lupine and lupine products | nein no | nein no |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Molluscs and mollusc products | nein no | nein no |

9. Chemisch-physikalische

Eigenschaften

chemical-physical characteristics

| | Panna Cotta Panna Cotta | Karamell caramel | Nuss-Nougat hazelnut nougat | Latte Macchiato Latte Macchiato | Edel-Schoko exquisite- chocolate |
|---------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------------|------------------------------------|--|
| Fett [%] fat [%] | 5,8 – 6,4 | 5,7 – 6,3 | 3,2 – 4,2 | 5,7 – 6,3 | 5,0 – 5,6 |
| pH-Wert pH-value | 6,60 – 6,90 | 6,4 – 6,9 | 6,4 – 6,9 | 6,30 – 6,60 | 6,50 – 6,85 |

10. Mikrobiologische Eigenschaften

microbiological characteristics

Gesamtkeimzahl [KbE/g]
 total bacterial count [cfu/g] < 100

ATP-Messung [RLU]
 ATP-measurement [RLU] < 500

11. Sensorische Eigenschaften

sensorical characteristics

| | |
|---------------------------|---|
| Geschmack taste | typisch, vollmundig, sahnig / nach Karamell / nach Nuss-Nougat / leichte Kaffeernote, nach Latte Macchiato / herber Schokolade specific, full bodied, creamy / taste of caramel / hazelnut-nougat / Latte Macchiato, light coffee note / dark chocolate |
| Geruch smell | arttypisch, sahnig / nach Karamell/ nach Nuss-Nougat / leichte Kaffeernote nach Latte Macchiato / Schokolade specific, creamy / smell of caramel / hazelnut-nougat / Latte Macchiato, light coffee note / chocolate |
| Aussehen appearance | cremefarben mit gemahlenen Vanillesamen versetzt / karamellbraun, matt glänzend / hellbraun / milchkaffeebraun, matt glänzend / dunkelbraun, matt glänzend cream-coloured, interspersed with ground vanilla seeds /caramel brown, smooth, shiny / light brown / milk-coffe brown, smooth, shiny / darkbrown, smooth, shiny |
| Konsistenz consistency | homogen, cremig bis stichfest homogenous, creamy to set |

12. Abpackung

packaging

| | | Füllmenge net weight |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe plastic cup with aluminum sealing disc | 85 g |
| <input type="checkbox"/> | Verbundverpackung composite packaging | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel plastic bucket with sealing foil and lid | 5 kg |
| <input type="checkbox"/> | Kunststoffeimer mit Deckel plastic bucket with lid | |
| <input type="checkbox"/> | PE-Beutel im Umkarton PE-bag in outer carton | |
| <input type="checkbox"/> | Bag in Box Container mit Einweg-Inliner bag in box container with single-pass inliner | |
| <input type="checkbox"/> | Edelstahlcontainer high-grade steel container | |
| <input type="checkbox"/> | Lose, Tankzugverladung bulk, tanker loading | |

13. Haltbarkeit und Lagerfähigkeit

shelf-life and storage-conditions

MHD bei Anlieferung
shelf life at delivery

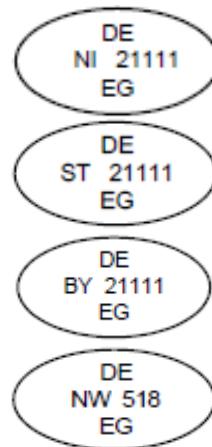
8 Wochen
8 weeks

Lager- und Transportbedingungen
storage- and transport conditions

Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung
(empfohlen 5 °C – 25 °C)
room temperature when unopened (recommended 5 °C – 25 °C)

14. Hersteller
producer

- frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
- frischli Milchwerk Weißenfels GmbH
Tagewerbener Straße 81, 06667 Weißenfels
- frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber
oHG
Landshuter Straße 105, 84307 Eggenfelden
- Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Amtsstraße 33, 48624 Schöppingen

**15. Sonstiges**

Gesetzliche Grundlage:

Legal basis:

- Das Produkt entspricht den in der EU und national geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, den Leitsätzen für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) in der jeweils gültigen Fassung.

The product complies with the food law provisions applicable in the EU and national, in particular Regulations (EC) No. 852/2004 and (EC) No. 853/2004, the guiding principles for puddings, other sweet desserts and similar products, Regulation (EU) No. 1169/2011 and the Regulation on hygiene requirements for the manufacture, treatment and placing on the market of foodstuffs (Food Hygiene Regulation), as amended.

- 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).

The packaging material, including the associated labels, printing inks and adhesives, complies with the applicable EU directives and EU regulations as well as the German Food and Feed Code (LFGB).

Lebensmittelsicherheit:

Food safety:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.
The product is subject to the control of our HACCP system.
- Vor Entnahme von Produkt sind eine ausreichende Reinigung und Desinfektion der Anschlüsse notwendig.
The connections must be adequately cleaned and disinfected before the product is removed.

GVO-Kennzeichnung:

GMO labeling:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (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.

The product is not subject to labeling according to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EC) No. 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.



Fertigproduktepezifikation Nr. 046
Pudding, 85 g, 5 kg
frischli Milchwerke GmbH
Zentral

Ausgabe: 1
Bereich: Fertigproduktepezifikation
Datum: 11.08.2025
Seite: 7/7

Haftungsausschluss:

disclaimer:

- Die in der vorliegenden Spezifikation aufgeführten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Durch Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes notwendig sein. Für die Weiterverarbeitungsergebnisse haften die frischli Milchwerke GmbH nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir i.d.R. keinen Einfluss haben. Dieses Produkt und die verwendeten Zutaten entsprechen den geltenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Alle vorherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

The information provided in this specification is based on careful testing and is given to the best of our knowledge. Due to fluctuations in raw materials, deviations may be necessary within the framework of good manufacturing practice for the standardisation of the product. frischli Milchwerke GmbH is not liable for the results of further processing, as these are subject to individual application requirements over which we generally have no influence. This product and the ingredients used comply with the applicable national and European food law requirements. All previous specifications for this product hereby lose their validity.