

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 1 von 2

**Artikelnr.:** 001800  
**Artikelbezeichnung:** Vanille-Sauce 1000g

**Version:** 3  
**Gültig ab:** 02.05.2023

Artikelbeschreibung
Vanille Sauce; hergestellt aus Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; ultrahocherhitzt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis
Sahne, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, färbendes Lebensmittel (Karottenkonzentrat), Bourbon-Vanille-Extrakt (0,2%), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Pektin, mikrokristalline Cellulose, Methylcellulose, Carboxymethylcellulose), natürliches Vanillearoma

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	574	kJ
Energie	137	kcal
Fett	7,8	g
-davon gesättigte Fettsäuren	4,9	g
Kohlenhydrate	14,0	g
-davon Zucker	12,0	g
Eiweiß	2,8	g
Salz	0,20	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:	Zutat(en)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Sahne

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten	Kennzeichnung auf Speisekarten
deklarationsfrei	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

sensorische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen	gelblich
Geruch/Geschmack	cremig, typisch nach Vanille, ohne Fremdgeruch/-geschmack
Konsistenz	sämig bis dickflüssig

Anwendungshinweise
verzehrfertig

mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Steriltest ATP	neg. (RLU)	Biolumineszenz

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	6,50-6,70	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	6,80-8,80%	NMR Magnetresonanz

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	4	20
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit	Monate / Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	5 Monate

# Produktspezifikation

**NAARMANN**

Seite 2 von 2

**Artikelnr.:** 001800  
**Artikelbezeichnung:** Vanille-Sauce 1000g

**Version:** 3  
**Gültig ab:** 02.05.2023

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	nicht geeignet	
KOSHER	nicht geeignet	
vegetarisch	geeignet	lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Sahne

## GVO-Erklärung

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

## Bestrahlung / Nanotechnologie

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV- bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

## Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

## Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 1881/2006 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!

Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.