

## PRODUKTSPEZIFIKATION

# HAAS Puddingpulver Vanille

Version: Spezifikation Puddingpulver Vanille 2022-09-23  
Änderungsgrund: VO Ergänzungen Pkt 9+10



Ed. Haas Austria GmbH  
Eduard-Haas-Straße 25  
A-4050 TRAUN

### 1. **Aussehen, allgemeine Beschreibung**

feines, weißes Pulvergemisch;  
beim Kochen mit Milch durch Stärkeverkleisterung gelierendes Puddingpulver mit Vanillegeschmack;

### 2. **Zutaten / Deklarationsvorschlag**

Maisstärke, Aroma, Farbstoffe: Riboflavine, Carotin;

### 3. **Physikalische Eigenschaften**

Wassergehalt < 14%  
Schüttgewicht ca 550g / l

### 4. **Chemische Eigenschaften**

ph-Wert (10%) ca. 4,5

### 5. **Mikrobiologische Eigenschaften**

Gesamtkeimzahl < 100.000 / g  
Hefen / Schimmel < 500 / g  
Salmonellen neg. / 25g

### 6. **Nährwertangaben (je 100g)**

Brennwert	1472 kJ	/	346 kcal
Fett	0,0 g		
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g		
Kohlenhydrate	86,6 g		
- davon Zucker	0,0 g		
Eiweiß	0,0 g		
Salz	< 0,1 g		
Ballaststoffe	0,0 g		

### 7. **Verpackung**

37g im Papier/PE Siegelbeutel, 1Kg im PE-Folienbeutel, 5Kg im PP-Kübel

### 8. **Haltbarkeit**

30 Monate bei trockener Lagerung;

### 9. **Allergene (lt EU VO 1169/2011)**

- |                                                                                             |                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide<br>sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i <input type="checkbox"/> Sellerie / Sellerieerzeugnisse                                                  |
| b <input type="checkbox"/> Krebstiere / Krebstiererzeugnisse                                | j <input type="checkbox"/> Senf / Senferzeugnisse                                                          |
| c <input type="checkbox"/> Eier / Eierzeugnisse                                             | k <input type="checkbox"/> Sesamsamen / Sesamamenerzeugnisse                                               |
| d <input type="checkbox"/> Fisch / Fischerzeugnisse                                         | l <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite<br>in einer Konzentration von mehr als 10mg je kg/lt |
| e <input type="checkbox"/> Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse                                    | m <input type="checkbox"/> Lupine / Lupinenerzeugnisse                                                     |
| f <input type="checkbox"/> Soja / Sojaerzeugnisse                                           | n <input type="checkbox"/> Weichtiere / Weichtiererzeugnisse                                               |
| g <input type="checkbox"/> Milch / Milcherzeugnisse (incl. Lactose)                         |                                                                                                            |
| h <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte<br>sowie daraus hergestellte Erzeugnisse          | <input checked="" type="checkbox"/> dieses Produkt enthält keine oa. Allergene                             |

### 10. **GVO – Status (lt EU VO 1829/2003, 1830/2003)**

Wir bestätigen hiermit, daß das von uns an Sie gelieferte Produkt  
 frei von gentechnisch veränderten Organismen ist  
 keine Zutaten enthält, die aus GVO's hergestellt wurden  
 nicht mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt wurde  
und daher nicht kennzeichnungspflichtig ist.



01.08.24

Datum

Ed. Haas Austria GmbH  
H. Klebinder / Qualitätssicherung