



---

# RUF Lebensmittelwerk KG

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Artikel-Nr.:** 3693  
**Version:** E9900910  
**Artikel-Bezeichnung:** RUF Puddingpulver Erdbeer-Geschmack 2,5 kg Btl  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Puddingpulver Erdbeer-Geschmack

---

**Zutaten:** Stärke, Speisesalz, Aroma, Farbstoffe (Echtes Karmin, Kurkumin).

**Durchschnittliche Nährwerte: (pro 100g)**  
**(Packungsinhalt)**

Brennwert:	1491kJ
	351kcal
Fett:	<0.5g
davon gesättigte Fettsäuren:	<0.1g
Kohlenhydrate:	87g
davon Zucker:	<0.5g
Eiweiß:	<0.5g
Salz:	0.58g

**Durchschnittliche Nährwerte: (pro 100g)**  
**(zubereitet)**

Brennwert:	388kJ
	92kcal
Fett:	1.4g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.8g
Kohlenhydrate:	17g
davon Zucker:	11g
Eiweiß:	3g
Salz:	0.15g



# RUF Lebensmittelwerk KG

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Artikel-Nr.:** 3693  
**Version:** E9900910  
**Artikel-Bezeichnung:** RUF Puddingpulver Erdbeer-Geschmack 2,5 kg Btl  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Puddingpulver Erdbeer-Geschmack

### Allergene - lt. VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011

laut Rezeptur

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Kann Spuren von **Gluten, Ei, Milch, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Farbstoff

### Mikrobiologische Werte:

**DGHM Richt- und Warnwerte  
für: Kochprodukte,  
Trockensuppen, -eintöpfe,  
-soßen, 2007**

**Richtwerte (KbE/g):**

**Warnwerte (KbE/g):**

Aerobe mesophile Koloniezah	1 x 10 <sup>6</sup>	---
Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>4</sup>	---
Escherichia coli	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Schimmelpilze	1 x 10 <sup>4</sup>	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Salmonella	---	n.n. in 25 g



# RUF Lebensmittelwerk KG

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Artikel-Nr.:** 3693  
**Version:** E9900910  
**Artikel-Bezeichnung:** RUF Puddingpulver Erdbeer-Geschmack 2,5 kg Btl  
**Bezeichnung des Lebensmittels:** Puddingpulver Erdbeer-Geschmack

<b>Karton- und Paletten Angaben:</b>		<b>Breite</b>	<b>Tiefe</b>	<b>Höhe</b>
	Maße Packung (mm):	140	90	235
	Maße Karton (cm):	393	225	297
	Inhalt pro Packung:	1		
	Inhalt pro Karton:	4		
	Kartons pro Lage:	10		
	Lagen pro Palette:	4		
	Palettenfaktor:	40		
	Palettenhöhe gesamt (mm):	1338		
<b>Gewichte:</b>		<b>Tara</b>	<b>Netto</b>	<b>Brutto</b>
	Packung gesamt (g):	30,34	2500	2530,34
<b>EAN Code:</b>	GTIN:	4002809136931		
	GTIN kleinste Einheit:	4002809036934		
<b>Mindesthaltbarkeit/Restlaufzeit:</b>	Mindesthaltbarkeit (in Monaten):	24		
	Restlaufzeit (in Monaten):	12		
<b>Lagerungshinweis:</b>	Nicht erforderlich.			
<b>GMO-Bestätigung:</b>	Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt worden sind, gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003. Für alle Produkte, die wir bei der Herstellung der oben aufgeführten Erzeugnisse einsetzen, liegen uns Bestätigungen unserer Lieferanten vor.			
<b>Kontaminanten:</b>	entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln			

**Erstellt am:** 23.07.2019

**Freigabe:** i. A. Fröhlich

Diese Produktinformation wurde maschinell erstellt und ist deshalb nicht unterschrieben.

Diese Produktspezifikation wird nicht automatisch aktualisiert.