

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Artikelbezeichnung	W&S Christmas Pudding 454g Steinguttopf
Artikelnummer	40291
EAN Code Artikel	0043647630025
MwSt-Satz	7%
Nettogewicht	454,0 g
Abtropfgewicht	Nicht relevant



ARTIKEL INFOS

Beschreibende Bezeichnung	Ein traditionelles, englisches Weihnachtsdessert. Eine Art Kuchen mit weihnachtlichen Zutaten und Gewürzen.		
Bezeichnung des Lebensmittels	Weihnachtspudding		
Zutaten	Weinfrüchte (30%) (Sultaninen, Johannisbeeren, Rosinen), Brauner Zucker, Apfelwein, Semmelbrösel (WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin, Folsäure)), Kandierte Zitruschale (Orangenschale, Zitronenschale, Glucose-Fruktose-Sirup, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), EIER, „Tawny“ Orangenmarmelade (Zucker, Sevilla-Orangen), WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin, Folsäure), Brandy, Rapsöl, Gemischte Gewürze, Salz.		
Zubereitungsempfehlung	Kühl und trocken lagern. DAMPFEN: Dieser Pudding ist gekocht und muss nur noch erhitzt werden. Für ein optimales Ergebnis, entfernen Sie die Verpackung und dämpfen den Pudding etwa 30 Minuten lang in der Schüssel. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Pudding gelangt. MIKROWELLE: Die äußere Verpackung entfernen und die Folie durchstechen. Ausgehend von einem 850W Ofen, Mikrowelle auf voller Leistung für 45 Sekunden. Mikrowellenherde können variieren, siehe Gebrauchsanweisung.		
Bio	Nein	Vegan	Nein
Hinweis	Nicht relevant	Koscher zertifiziert	Nein
		GVO-Kennzeichnungspflicht lt. VO 1829/2003 u. 1830/2003	Nein
Allergene	Eier und Eierzeugnisse, Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)		
Spurenkennzeichnung Allergene	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Produkte		
Lagerhinweis	Im Originalgebände, dunkel, Raumtemperatur	Haltbarkeit	Nicht relevant

NÄHRWERTE (bezogen auf 100g/ml des verzehrfertigen Lebensmittels)

Brennwert	1.239 kJ/294 kcal		
Fett	4,0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	57 g	davon Zucker	49 g
Eiweiß	3,0 g	Salz	0,54 g
Alkoholgehalt	Nicht relevant		

PRODUKTSPEZIFISCHE MERKMALE

Mikrobiologische Merkmale	M
Gesamtkeimzahl	< 50.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 kbE/g
E.coli	< 10 kbE/g
Schimmelpilze	< 10.000 kbE/g
Hefen	< 1.000 kbE/g
Salmonellen	abwesend in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100

VERPACKUNG

EAN Code Karton	0043647630292	VE Verkaufseinheit	6
Bruttogewicht je VE (inkl. Verpackung)	0,907 kg	Zolltarifnummer	19059080
Umverpackung/Gebinde Maße LxBxH mm	XX	Umverpackung/Gebinde Material	
Primärverpackung Maße LxBxH mm	XX	Primärverpackung Material	Glas
Verschluss Material	Nicht relevant	Etiketten	Nicht relevant
Lagenfaktor (Kartons pro Lage)	Nicht relevant	Palettenfaktor (Geb. pro Palette)	Nicht relevant
Lagerobjektfaktor (Lagen pro Palette)	Nicht relevant	Palettenhöhe	Nicht relevant

ZEITPUNKT LETZTE ÄNDERUNG

Nährwerte	04.05.2026 12:22:21
Zutaten	08.05.2026 11:05:42
Allergene	04.05.2026 12:21:09
E-Nummern	Keine
GVO-Kennzeichnungspflicht	01.11.2016 15:22:53
Spurenkennzeichnungen Allergene	04.05.2026 12:21:03

ERKLÄRUNG

Die in dieser Spezifikation gemachten Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt worden. Wir bestätigen insbesondere, dass dieses Produkt rezepturbedingt nur die genannten Allergene inklusive Spurenkennzeichnung enthält.

Die Spezifikation soll eine Information über unsere Produkte darstellen und basiert auf wahrheitsgemäßen Informationen unserer Rohwarenlieferanten.

Die vorliegende Spezifikation enthält alle relevanten Kennzeichnungselemente, welche die VO (EG) 1169/2011 (LMIV) fordert.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien für unsere Produkte erfüllen die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Die VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 10/2011 werden wo erforderlich eingehalten.

Die rechtlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit werden eingehalten.

Acrylamid:

Produktgruppen wie z.B. Pommes, Kartoffelchips, Brot und feine Backwaren unterliegen besonderen Richtwerten.

Die definierten Richtwerte der VO 2017/2158 (Anhang IV) werden eingehalten.



Jan Erik Peters, Geschäftsführer