

Produktspezifikation

	Joghurt-Creation Pfirsich-Maracuja, Becher 100 g	Dok. Nr. PSP.120
		Datum: 17.04.2014
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG
Amtsstraße 33
48624 Schöppingen
Telefon: 02555-8611-0 Fax 02555-8611-39
e-Mail: info@wiesehoff.com
www.wiesehoff.com

1. Verkehrsbezeichnung

Joghurtherzeugnis mit Pfirsich-Maracujazubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil

2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Der Joghurt wird nach der Fermentation gerührt und mit *einer Fruchtzubereitung* versetzt.

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fett : 3,5 % im Milchanteil
pH- Wert : < 4,50

4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : negativ/ ml
Enterobacteriaceae : negativ/ ml
Gesamtkeimzahl : ---
Hefen / Schimmel : < 10 KbE/ml
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 g
Listerien : nicht nachweisbar in 25 g

5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : hellgelb mit Fruchstücken
Geruch : rein, milchsauer, fruchtig *nach Pfirsich-Maracuja*, süß
Geschmack : rein, milchsauer, fruchtig *nach Pfirsich-Maracuja*, süß
Konsistenz : cremig gerührt

6. Zutaten

85,1% Joghurt, 9% Pfirsich-Maracujazubereitung (Pfirsiche, Maracujasaft aus Konzentrat, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel Pektine, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Saflorkonzentrat), Zucker, modifizierte Stärke, *Stabilisator Pektine*

7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 410 kJ /
 : 97 kcal
Fett : 3,0 g
davon gesättigte
Fettsäuren : 2,0 g
Kohlenhydrate : 14,8 g
davon Zucker : 12,8 g
Eiweiß : 2,8 g
Salz : 0,12 g

Produktspezifikation

	Joghurt-Creation Pfirsich-Maracuja, Becher 100 g	Dok. Nr. PSP.120
		Datum: 17.04.2014
		Seite: 2 von 2

8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 30 Tage
Lagerung/ Transport : + 2 °C bis + 8 °C

9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 100 g

10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	JA/ NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	NEIN
Eier und Eierzeugnisse	NEIN
Fisch und Fischerzeugnisse	NEIN
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	NEIN
Soja und Sojaerzeugnisse	NEIN
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	JA
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	NEIN
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	NEIN
Senf und Senferzeugnisse	NEIN
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	NEIN
Lupine und Lupinerzeugnisse	NEIN
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	NEIN

11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

12. GMO-Status

Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 17.04.2014

i.A. Anette Dahl
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.