

# Produktspezifikation

	<b>Joghurt-Creation Vanille, Becher 100 g</b>	Dok. Nr. PSP.162
		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](mailto:info@wiesehoff.com)  
[www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

## 1. Verkehrsbezeichnung

Joghurterzeugnis mit Vanillezubereitung, 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* Vanillezubereitung 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 : elfenbeinfarbig mit braunen Vanille-Partikeln  
Geruch : rein, milchsauer, *nach Vanille*, süß  
Geschmack : rein, milchsauer, *nach Vanille*, süß  
Konsistenz : cremig gerührt

## 6. Zutaten

84,2% Joghurt, 10% Vanillezubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, modifizierte Stärke, Vanillepulver, *Konservierungsstoff Kaliumsorbat*, natürliches Vanillearoma, Karamellzuckersirup), Zucker, modifizierte Stärke, *Stabilisator Pektine*

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 422 kJ /  
                  : 100 kcal  
Fett : 3,0 g  
davon gesättigte  
Fettsäuren : 1,9 g  
Kohlenhydrate : 15,5 g  
davon Zucker : 13,9 g  
Eiweiß : 2,8 g  
Salz : 0,11 g

# Produktspezifikation

	<b>Joghurt-Creation Vanille, Becher 100 g</b>	Dok. Nr. PSP.162
		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 daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	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.