

# Produktspezifikation

	<b>Joghurt-Creation Pfirsich-Maracuja 3,5% Fett im Milchanteil</b>	Dok. Nr. PSP.49
		Datum: 02.12.2014
		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 Pfirsich-Maracujazubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil

**2. Artikelbeschreibung**

Joghurt ist ein Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. *Zur Stabilisierung werden modifizierte Stärke und Pektine hinzugegeben. Das Joghurterzeugnis wird nach der Fermentation gerührt und mit Früchten versetzt.*

**3. Chemisch-physikalische Eigenschaften**

Fett : 3,5 % im Milchanteil

**4. Mikrobiologische Eigenschaften**

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

**5. Sensorische Eigenschaften**

Aussehen : hellgelb mit Fruchstücken  
 Geruch : rein, milchsauer, fruchtig, süß  
 Geschmack : rein, milchsauer, fruchtig, süß  
 Konsistenz : cremig gerührt

**6. Zutaten**

85,5% Joghurt, 9,0% Pfirsich-Maracujazubereitung (3,4% Pfirsiche, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, 0,1% Maracujasaft aus Konzentrat, Aroma, Verdickungsmittel Pektine, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Saflorkonzentrat), Zucker, modifizierte Stärke, *Stabilisator Pektine*

**7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich**

Brennwert : 405 kJ /  
                       : 96 kcal  
 Fett : 3,0 g  
*davon gesättigte*  
*Fettsäuren* : 2,0 g  
 Kohlenhydrate : 14,5 g  
*davon Zucker* : 12,8 g  
 Eiweiß : 2,8 g  
 Salz : 0,12 g

# Produktspezifikation

	<b>Joghurt-Creation Pfirsich-Maracuja 3,5% Fett im Milchanteil</b>	Dok. Nr. PSP.49
		Datum: 02.12.2014
		Seite: 2 von 2

## 8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

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

## 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 5 kg

## 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, 02.12.2014

i.A. Anette Dahl  
Deklarations- und Spezifikationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.