

Produktspezifikation

	Joghurt-Creation Kirsch 3,5% Fett im Milchanteil	Dok. Nr. PSP.48
		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
www.wiesehoff.com

1. Verkehrsbezeichnung

Joghurterzeugnis mit Kirschezubereitung, 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 : hellrot mit Fruchtstücken
Geruch : rein, milchsauer, fruchtig, süß
Geschmack : rein, milchsauer, fruchtig, süß
Konsistenz : cremig gerührt

6. Zutaten

85,5% Joghurt, 9,0% Kirschezubereitung (3,5% Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Konzentrat aus Karotten, Aronia und Trauben, Rote Betesaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl und Xanthan, Konservierungsstoff Kaliumsorbat), Zucker, modifizierte Stärke, *Stabilisator Pektine*

7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 400 kJ /
 : 95 kcal
Fett : 3,0 g
davon gesättigte
Fettsäuren : 2,0 g
Kohlenhydrate : 14,1 g
davon Zucker : 12,3 g
Eiweiß : 2,9 g
Salz : 0,12 g

Produktspezifikation

	Joghurt-Creation Kirsch 3,5% Fett im Milchanteil	Dok. Nr. PSP.48
		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.