Produktspezifikation



Joghurt-Creation Waldfrucht 1,5% Fett im Milchanteil

DE-NW 518 EG

Dok. Nr. PSP.55

Datum: 02.12.2014

Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH

Amtsstraße 33 48624 Schöppingen

Telefon: 02555-8611-0 Fax 02555-8611-39

e-Mail: info@wiesehoff.com

www.wiesehoff.com

1. Verkehrsbezeichnung

Joghurterzeugnis mit Waldfruchtzubereitung, 1,5% 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

pH- Wert : < 4.50

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 : blassrosa mit Fruchtstücken Geruch : rein, milchsauer, fruchtig, süß Geschmack : rein, milchsauer, fruchtig, süß

Konsistenz cremig gerührt

6. Zutaten

85,1% fettarmer Joghurt, 9% Waldfruchtzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, 1,1% Brombeeren, 1,0% Holunderbeeren, 0,5% Heidelbeeren, 0,5% Himbeeren, 0,4% Himbeersaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Rote Betesaftkonzentrat, Verdickungsmittel Pektine. Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma), Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektine

7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

: 349 kJ/ Brennwert

83 kcal

Fett 1,3 q

davon gesättigte

Fettsäuren : 0,9gKohlenhydrate : 14,9 g davon Zucker 12.9 g Eiweiß : 2,8 g Salz : 0,12g

Produktspezifikation



Joghurt-Creation Waldfrucht 1,5% Fett im Milchanteil

Dok. Nr. PSP.55

Datum: 02.12.2014

Seite: 2 von 2

8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 30 Tage

Lagerung/ Transport : $+ 2 \, ^{\circ}C \, bis + 8 \, ^{\circ}C$

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.