

Produktspezifikation

	Natur Joghurt 3,5% Fett	Dok. Nr. PSP.42
		Datum: 13.08.12
		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

Joghurt aus Vollmilch mit 3,5% Fett

2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein stichfestes Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird.

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fett : 3,5 %
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. Zutaten

Gemäß Kennzeichnungsrecht ist keine Deklaration von Zutaten erforderlich.

6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : weiße, glatte Oberfläche, typisch
Geruch : rein, milchsauer
Geschmack : rein, milchsauer
Konsistenz : stichfest

7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 254 kJ
: 61 kcal
Eiweiß : 3,3 g
Kohlenhydrate : 4,0 g
Fett : 3,5 g

8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

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

9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 150 g, 5 kg, 10 kg

Produktspezifikation

	Natur Joghurt 3,5% Fett	Dok. Nr. PSP.42
		Datum: 13.08.12
		Seite: 2 von 2

10. Allergene nach Richtlinie 2007/68/EG Anhang IIIa

	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, 13.08.2012

i.A. Katja Doll, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.