

Produktspezifikation

	Joghurt türkischer Art 3,5% Fett	Dok. Nr. PSP.61
		Datum: 25.11.2009
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG
Amtsstraße 33
48624 Schöppingen
Telefon: 02555-1002 Fax 02555-8444
e-Mail: info@wiesehoff.com
www.wiesehoff.com

1. Verkehrsbezeichnung

Joghurt aus Milch mit 3,5% Fett nach türkischer Art

2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein stichfestes Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Zur Erhöhung der natürlichen Trockenmassesubstanz wird Milchpulver zugegeben.

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. Sensorische Eigenschaften

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

6. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Fett : 3,5 g
Eiweiß : 4,0 g
Kohlenhydrate : 5,5 g
kJ : 291 kJ
kcal : 70 kcal

7. MHD / Lager- und Transporttemperatur

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

8. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 1 kg, 10 kg

Produktspezifikation

	Joghurt türkischer Art 3,5% Fett	Dok. Nr. PSP.61
		Datum: 25.11.2009
		Seite: 2 von 2

9. Allergene nach Richtlinie 2000/13/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

10. 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.

11. GMO-Status

Die Bestimmung der Verordnung EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten und bedürfen keiner besonderen Kennzeichnung.

Schöppingen, 25.11.2009

i.A. Anette Dahl, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.