

# Produktspezifikation

	<b>Natur Joghurt 0,1% Fett</b>	Dok. Nr. PSP.40
		Datum: 27.05.14
		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

Joghurt aus entrahmter Milch mit 0,1% Fett

## 2. Artikelbeschreibung

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

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fett : < 0,3 %  
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 : 135 kJ /  
: 32 kcal  
Fett : 0,1 g  
davon gesättigte Fettsäuren : 0,06 g  
Kohlenhydrate : 4,2 g  
davon Zucker : 4,2 g  
*Eiweiß* : 3,5 g  
Salz : 0,13 g

## 8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 30 Tage allgemein, 21 Tage bei Containern  
Lagerung/ Transport : + 2 °C bis + 8 °C

## Produktspezifikation

	<b>Natur Joghurt 0,1% Fett</b>	Dok. Nr. PSP.40
		Datum: 27.05.14
		Seite: 2 von 2

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 150 g, 5 kg, 10 kg, 1000 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, 27.05.2014

i.A. Anette Dahl  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.