

Produktspezifikation

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

Sahnmolkerei 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 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

	Natur Joghurt 0,1% Fett	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.