

# Produktspezifikation

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>Name des Produktes</b> | Aprikosenjoghurt, 180g |
|---------------------------|------------------------|

| Parameter | Erläuterung |
|-----------|-------------|
|-----------|-------------|

## Allgemeine Angaben

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Verkehrsbezeichnung</b> | Joghurt mild, mit 20% Aprikosenzubereitung, mind. 3,8% Fett im Milchanteil |
| <b>Produktbeschreibung</b> | Aprikosenjoghurt   |
| <b>Artikelnummer</b>       | 100126   |

## Anforderungen an die Herkunft der Rohstoffe

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Gentechnikeinsatz</b> | gentechnikfreie Fütterung der Milchkühe, alle zugesetzten Zutaten GVO frei |
|--------------------------|--|

## Allgemeine Produkthanforderungen

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Produktgruppe</b>             | Joghurt  |
| <b>Milchart</b>                  | Kuhmilch   |
| <b>zugesetzte Zutaten</b>        | je nach Jahreszeitlichen Schwankungen der Rohmilch-Trockenmasse, wird ggf. 0,5-1,5% Magermilchpulver zugesetzt; Direktstarter-Kulturen, Fruchtzubereitung Aprikose |
| <b>Wärmebehandlung der Milch</b> | Pasteurisierung bei 85°C für 300 Sek.  |
| <b>Mindesthaltbarkeit</b>        | 25 Tage  |
| <b>Verpackungsmaterial</b>       | Becher aus PP und PAP, Aluplatine  |
| <b>Gebindegröße</b>              | 72 Stück/ Kiste  |

## Nährwertanforderungen pro 100g Produkt

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| <b>Brennwert</b>     | 400 KJ, 95kcal                  |
| <b>Eiweiß</b>        | 3,1g                            |
| <b>Kohlenhydrate</b> | 14,0g                           |
| <b>Zucker</b>        | 13,4g                           |
| <b>Fett</b>          | 3,1g davon 2,0g ges. Fettsäuren |
| <b>Salz</b>          | 0,1g                            |

**Sensorische Anforderungen**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Aussehen</b>           | hellorange, mit Aprikosenstückchen                                       |
| <b>Konsistenz /Textur</b> | cremige Konsistenz, homogen mit leichter Körnung, bissfeste Fruchtstücke |
| <b>Geruch</b>             | fruchtig-, leicht süsslich, nach Aprikose                                |
| <b>Geschmack</b>          | fruchtig-, leicht süsslich, nach Aprikose                                |

**Mikrobiologische Anforderungen**

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>Listeria monocytogenes</b> | n. n. in 25g                |
| <b>Enterobacteriaceae</b>     | max. 5 KBE/g                |
| <b>Salmonellen</b>            | n. n. in 25g am Ende MHD    |
| <b>Staphylokokken aureus</b>  | n. n. in 25g am Ende MHD    |
| <b>Hefen und Schimmel</b>     | max. 1000 KBE/g am Ende MHD |

**Hinweise zur Lagerung im Handel**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Lagerbedingungen</b> | kühl lagern, vor Sonneneinstrahlung schützen |
| <b>Temperatur</b>       | max. 8°C, optimal bei 6-4 °C                 |

**Deklaration**

|   |  |
|---|--|
| <b>Gentechnik-Kennzeichnung</b>                 | "Gentechnikfrei"   |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>                 | mind. 25 Tage  |
| <b>Mengenangabe</b>                             | 180 g (ewg-Zeichen)  |
| <b>Zutaten-Verzeichnis</b>                      | Joghurt, Aprikosenzubereitung (Zucker, Aprikosen 40%, Wasser, modifizierte Stärke) |
| <b>Nährwerte</b>                                | alle Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen            |
| <b>Allergie- und Unverträglichkeitshinweise</b> | Allergene: Laktose (Milch)   |
| <b>Herkunft</b>                                 | "Eifel-Produkt", gemolken und hergestellt in Hetzerath                             |
| <b>Chargennummer</b>                            | Chargennummer entspricht MHD (siehe Platine)                                       |
| <b>EAN-Code</b>                                 | 4 260482 321260  |

Während der Produktion wird das Produktionsprotokoll ausgefüllt. Liegen alle Zielwerte innerhalb der Toleranz, ereignet sich kein Vorfall oder Abweichung während der Produktion (interen Reklamation) kann das Produkt als freigegeben angesehen werden.