

# Produktspezifikation

<b>Name des Produktes</b>	Naturjoghurt, 500g
---------------------------	--------------------

Parameter	Erläuterung
-----------	-------------

## Allgemeine Angaben

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Joghurt mild, mit natürlichen Fettgehalt, mind. 3,8%Fett
<b>Produktbeschreibung</b>	Naturjoghurt
<b>Artikelnummer</b>	100101

## 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 Milch-Trockenmasse, wird ggf. 0,5-1,5% Magermilchpulver zugesetzt, Direktstarter Kulturen
<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, Stülpedeckel aus APET
<b>Gebindegröße</b>	20 Stück/ Kiste

## Chemische Anforderungen

<b>Fettgehalt</b>	mind. 3,8%
<b>pH-Wert</b>	PH 4,3-4,6, optimal PH 4,5

## Nährwertanforderungen pro 100g Produkt

<b>Brennwert</b>	281 KJ, 67kcal
<b>Eiweiß</b>	3,3g
<b>Kohlenhydrate</b>	4,8g
<b>Zucker</b>	4,8g
<b>Fett</b>	3,8g davon 2,5g ges. Fettsäuren
<b>Salz</b>	0,1g

Parameter	Erläuterung
-----------	-------------

**Sensorische Anforderungen**

<b>Aussehen</b>	weiß, leichte Körnung sichtbar
<b>Konsistenz /Textur</b>	cremige Konsistenz, homogen mit leichter Körnung, vollmundig
<b>Geruch</b>	leicht säuerlich, milchig
<b>Geschmack</b>	leicht säuerlich, vollmundig, mild

**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>	500 g (ewg-Zeichen)
<b>Zutaten-Verzeichnis</b>	Joghurt mild mit natürlichen Fettgehalt, mind. 3,8% Fett (aus pasteurisierter und homogenisiert Vollmilch)
<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 Verpackungsoberseite)
<b>EAN-Code</b>	4 260482 321017

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