

Produktspezifikation

Joghurt mild 3,8 % Fett



Bezeichnung des Lebensmittels	Joghurt mild 3,8 % Fett	
Gewicht / Verpackung	1000 g PP-Becher PP-Deckel Anzahl Eimer pro Steige: 6	
Hergestellt aus	Vollmilch Starterkulturen	
Sensorik	Aussehen:	appetitlich, joghurtfarben mit matt glänzender Oberfläche
	Geruch:	angenehmes Joghurtaroma
	Konsistenz:	glatte, cremige Joghurtmasse
	Geschmack:	säuerlich frisch
Gentechnik	Bei der Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Rohstoffe, sowie Produkte, die unter gentechnischen Verfahren hergestellt werden, verwendet. Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003.	
Allergene	Milchbestandteile: Milcheiweiß und Milchzucker	
Rückstände und Kontaminanten	Die Einhaltung der deutschen und europäischen Gesetzgebung bezüglich Rückstände und Kontaminanten wird durch ein umfangreiches Monitoring überwacht.	
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!		
Stand: Freigabe durch:	05.01.2021 (ersetzt Version vom 11.07.2019) Qualitätsmanagement	

Produktspezifikation

**Joghurt mild
3,8 % Fett**



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Fett Eiweiß	VDLUFA C 8.2 ISO 1736 12/08 ISO 8968-1	4,0 - 4,4 3,8 g / 100 g 4,9 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime Escherichia coli Koag. pos. Staphylokokken Listeria monocytogenes Salmonellen	ISO 4832 ISO 16649 ISO 6888-3:2003 ISO 11290-1 ISO 6579-1	neg / g neg / g < 10 KbE / g neg / 25 g neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (200 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	328 kJ 78 kcal		656 kJ 156 kcal	
Fett	ISO 1736 12/08	3,8 g	4 % 5 %	7,6 g	8 % 11 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	2,5 g	13 %	5,0 g	25 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	6,1 g	2 %	12,2 g	5 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	6,1 g	7 %	12,2 g	14 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	ISO 8968-1	4,9 g	10 %	9,8 g	20 %
Salz	rechnerisch	0,20 g	3 %	0,40 g	7 %
<small>RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal). 1 Portion = 200 g. Die Packung enthält 5 Portionen.</small>					

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Milch aus der Bodensee-Region
------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen	+ 2 °C bis + 8 °C
--	-------------------

Hersteller	Ravensburg Milchwerke GmbH
Anschrift	Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland)
Identitätskennzeichen	DE BW 08175 EG
Zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	05.01.2021 (ersetzt Version vom 11.07.2019)
Freigabe durch:	Qualitätsmanagement

Artikelpass

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH

Jahnstraße 10
88214 Ravensburg



Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr.:	13617
Artikelbezeichnung:	OMIRA Bodensee Joghurt Natur 3,8% 1kg
Zolltarifnummer:	04031013

GTIN (EAN)

Verkaufseinheit:	4062800000754
Karton / Tray:	4062800000549
Display / Palette:	

Karton / Tray:

Kartoninhalt:	6
Nettogewicht in KG:	6,000
Bruttogewicht in KG:	6,395
Maße (LxBxH) in cm gefüllt:	39,500 x 26,500 x 13,500

Verbraucherpackung:

Nettogewicht in KG:	1,000
Bruttogewicht in KG:	1,048
Maße (LxBxH) in cm:	13,200 x 13,200 x 13,60

Palettendaten:

Karton pro Palette:	90
Karton pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	10
Palettenhöhe in cm inkl. Palette:	150,000
Nettogewicht in KG:	540,00
Bruttogewicht in KG exkl. Palette:	575,550

Restlaufzeit ZL:	17
------------------	----

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Jahnstraße 10
D-88214 Ravensburg
Telefon: +49 (0) 751/887 - 0
Telefax: +49 (0) 751/887 - 179
E-Mail: mail@omira.de
Internet: www.omira.de

GLN: 4006656000001
USt-IdNr.: DE 811179516
Reg. Gericht: Amtsgericht Ulm
HRB 550436
Geschäftsführer:
Morten Felthaus

Bankverbindung:
Commerzbank AG
BLZ 630 400 53
Konto-Nr. 921 052 700
IBAN: DE 42 6304 0053 0921 0527 00
BIC: COBA DE FFXXX