

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 | VDLUFA C 8.2 | 4,0 - 4,4 |
| Fett | ISO 1736 12/08 | 3,8 g / 100 g |
| Eiweiß | ISO 8968-1 | 4,9 g / 100 g |
| Mikrobiologisch | | |
| Coliforme Keime | ISO 4832 | neg / g |
| Escherichia coli | ISO 16649 | neg / g |
| Koag. pos. Staphylokokken | ISO 6888-3:2003 | < 10 KbE / g |
| Listeria monocytogenes | ISO 11290-1 | neg / 25 g |
| Salmonellen | ISO 6579-1 | 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 | 4 % | 656 kJ 156 kcal | 8 % |
| Fett | ISO 1736 12/08 | 3,8 g | 5 % | 7,6 g | 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 % |

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

1 Portion = 200 g. Die Packung enthält 5 Portionen.

| | |
|------------------------|--|
| 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