

## Produktspezifikation

**GM Joghurtpur Blaubeere 150g**

Artikel-Nr.: 2548

DE-ÖKO-005

Herstellungsmerkmale	Bio-Fruchtjoghurt mit Blaubeere, 3,8% Fett im Milchanteil		
Zusammensetzung/Rohstoffdetails	Bio-Joghurt aus wärmebehandelter Milch in Naturland-Qualität mit Hilfe spezifischer Kulturen hergestellt Bio Blaubeeren 10,0%, Bio Rohrohrzucker		
Zutaten Deklaration	Bio-Joghurt mild, 10,0% Blaubeeren, Bio-Rohrohrzucker		
Herkunft	EU-Landwirtschaft/Nicht EU-Landwirtschaft		
Verpackung	150 g Verbundbecher Karton/Kunststoff (PS) mit Siegelplatine (Aluminium)		
Lagerbedingungen	≤ 8 °C		
MHD	30 Tage		
Prüfkriterium	Sollwert	Einheit	Methode
<b>Sensorik</b>			
Aussehen	bläulich, lila		DLG-Prüfchema
Konsistenz/Textur	Crèmig, vollmundig		DLG-Prüfchema
Geruch	mild-säuerlich, nach Blaubeere		DLG-Prüfchema
Geschmack	Rein, mild sauer, nach Blaubeere		DLG-Prüfchema
<b>Chemisch-physikalische Parameter</b>			
Fettgehalt	3,2	%	VDLUFA C 15.3
pH-Wert	4,2 - 4,6		VDLUFA C 8.2
<b>Mikrobiologische Parameter</b>			
Enterobakterien	≤	10 KbE/g	VDLUFA M 7.4.2
Hefen und Schimmel	≤	1'000 KbE/g	VDLUFA M 7.7.2
koagulase positive Staphylokokken	≤	100 KbE/g	externes, akkr. Labor
Salmonellen	neg. in	25 g	externes, akkr. Labor
Listeria monocytogenes	neg. in	25 g	externes, akkr. Labor

## Nährwertdeklaration

Deklarationspflichtige Nährwertangaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011			
Nährwert pro 100 g	Gehalt	Einheit	Methode
Brennwert	417/99	kJ / kcal	
Fett	3,2	g	ASU L 06.00-6
davon gesättigte Fettsäuren	1,9	g	ASU 13.00.26
Kohlenhydrate	13	g	berechnet (Differenzmethode)
davon Zucker	13	g	HPAE-PAD
Eiweiß	4,3	g	ASU L 06.00-20
Salz	0,08	g	ASU L 07.00-56 (Natrium)

## Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt und die verwendeten Rohstoffe entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen Rechtsbestimmungen der EU, der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sowie dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFGB). Die VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird eingehalten. Die Produkte werden gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem zugelassenen Betrieb hergestellt. Die zutreffenden Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind entsprechend den geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen der EU und der Bundesrepublik Deutschland für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

## Kontaminanten

Die festgelegten Richt- und Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände, Mykotoxine, Schwermetalle, Tierarzneimittel und sonstige Kontaminanten und Schadstoffe werden entsprechend den jeweils geltenden deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten. Dies sind insbesondere, aber nicht ausschließlich die VO (EG) Nr. 396/2005, VO (EG) Nr. 470/2009, VO (EU) Nr. 37/2010, VO (EG) Nr. 1881/2006, die KmV und die RHmV in der jeweils gültigen Fassung und den aktuellen Änderungen und Erweiterungen.

## Öko-Verordnung

Das Produkt wird erzeugt und aufbereitet gemäß den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 und deren Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 mit den jeweils gültigen Änderungsverordnungen.

## GVO-Kennzeichnung

Das Produkt ist im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie der Richtlinie 2001/18/EG, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2008/27/EG, nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

## Allergen-Kennzeichnung

Deklarationspflichtige Allergene gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011

	enthalten		Inhaltsstoff
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kuhmilch, natürlich im Produkt enthalten
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg o. > 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Weitere Allergene laut LeDa-Liste (Auszug)

	enthalten		Inhaltsstoff
	ja	nein	
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Glutamat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hühnerfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Karotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt:  
Th. Volkelt (QM)

Geprüft/Freigegeben:  
A. Jensch (QMB)