


# Produktspezifikation

	<b>Land-Joghurt <i>Erzeugnis</i> Erdbeere 3,5% Fett im Milchanteil</b>	Dok. Nr. PSP.164
		Datum: 13.10.2020
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG  
Amtsstraße 33  
48624 Schöppingen  
Telefon: 02555-8611-0 Fax: 02555-8611-39  
e-Mail: info@wiesehoff.com  
www.wiesehoff.com

## 1. Verkehrsbezeichnung

Joghurtherzeugnis mit 9% Erdbeerezubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil

## 2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Der Joghurt wird nach der Fermentation gerührt und mit einer Fruchtzubereitung versetzt. Frucht im Endprodukt: 3,5%

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert: < 4,50

## 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime: negativ/ g  
Enterobacteriaceae: negativ/ g  
Hefen / Schimmel: < 10 KbE/ g  
Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g  
Listerien: nicht nachweisbar in 25 g

## 5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen: hellrosa mit Fruchtstücken  
Geruch: rein, milchsauer, fruchtig nach Erdbeer, süß  
Geschmack: rein, milchsauer, fruchtig nach Erdbeer, süß  
Konsistenz: cremig gerührt

## 6. Zutaten

JOGHURT, Fruchtzubereitung / Erdbeerezubereitung\*, Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin. \* Erdbeer (Erdbeeren, Glucose-Fructosesirup, Zucker, Erdbeerpüree aus Konzentrat, modifizierte Stärke, färbendes Pflanzenkonzentrat Karotte, Stabilisator Pektin, Aroma, Säureregulator Zitronensäure), 3,5 % Frucht im Endprodukt.

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert: 425 kJ /99 kcal  
Fett: 3,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g  
Kohlenhydrate: 15,4 g  
davon Zucker: 13,1 g  
Eiweiß: 2,8 g  
Salz: 0,10 g



## Land-Joghurt *Erzeugnis* Erdbeere 3,5% Fett im Milchanteil

Dok. Nr. PSP.164

Datum: 13.10.2020

Seite: 2 von 2

### 8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage  
Lagerung/ Transport: + 2 °C bis + 8 °C

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheit: 125 g, 150 g

### 10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	JA / NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:	NEIN
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose):	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg):	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN

### 11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. GMO-Status

Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 15.08.2022

i.A. Dr. Milad Kassem  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# Produktspezifikation

	<b>Land-Joghurt <i>Erzeugnis</i> Pfirsich-Maracuja 3,5% Fett im Milchanteil</b>	Dok. Nr. PSP.165
		Datum: 13.10.2020
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG  
Amtsstraße 33  
48624 Schöppingen  
Telefon: 02555-8611-0 Fax: 02555-8611-39  
e-Mail: info@wiesehoff.com  
www.wiesehoff.com

## 1. Verkehrsbezeichnung

Joghurtherzeugnis mit 9% Pfirsich-Maracujazubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil

## 2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Der Joghurt wird nach der Fermentation gerührt und mit einer Fruchtzubereitung versetzt. Frucht im Endprodukt: 3,5%

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert: < 4,50

## 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime: negativ/ g  
Enterobacteriaceae: negativ/ g  
Hefen / Schimmel: < 10 KbE/ g  
Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g  
Listerien: nicht nachweisbar in 25 g

## 5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen: hellgelb mit Fruchstücken  
Geruch: rein, milchsauer, fruchtig nach Pfirsich-Maracuja, süß  
Geschmack: rein, milchsauer, fruchtig nach Pfirsich-Maracuja, süß  
Konsistenz: cremig gerührt

## 6. Zutaten

*JOGHURT, Fruchtzubereitung / Pfirsich-Maracujazubereitung\*, Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin. \*Pfirsich-Maracuja (Pfirsiche, Zucker, Glucose-Fructosesirup, Pfirsichpüree aus Konzentrat, modifizierte Stärke, Passionsfruchtsaft aus Konzentrat, natürliches Aroma, Stabilisator Pektin, Säureregulatoren Calciumcitrate / Zitronensäure / Trinatriumcitrat, färbendes Pflanzenkonzentrat Saflor), 3,5 % Frucht im Endprodukt.*

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert: 425 kJ / 99 kcal  
Fett: 3,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g  
Kohlenhydrate: 15,4 g  
davon Zucker: 13,1 g  
Eiweiß: 2,8 g  
Salz: 0,10 g



**Land-Joghurt *Erzeugnis* Pfirsich-Maracuja 3,5% Fett im Milchanteil**

Dok. Nr. PSP.165

Datum: 13.10.2020

Seite: 2 von 2

**8. MHD / Lager- und Transporttemperatur**

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage  
Lagerung/ Transport: + 2 °C bis + 8 °C

**9. Abpackung / Gewicht**

Verpackungseinheit: 125 g, 150 g

**10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II**

	JA / NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:	NEIN
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose):	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg):	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN

**11. Lebensmittelrechtliche Angaben**

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

**12. GMO-Status**

Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 15.08.2022

i.A. Dr. Milad Kassem  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# Produktspezifikation

	<b>Land-Joghurt <i>Erzeugnis</i> Kirsche 3,5% Fett im Milchanteil</b>	Dok. Nr. PSP.166
		Datum: 13.10.2020
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG  
Amtsstraße 33  
48624 Schöppingen  
Telefon: 02555-8611-0 Fax: 02555-8611-39  
e-Mail: info@wiesehoff.com  
www.wiesehoff.com

## 1. Verkehrsbezeichnung

Joghurtherzeugnis mit 9% Sauerkirschezubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil

## 2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Der Joghurt wird nach der Fermentation gerührt und mit einer Fruchtzubereitung versetzt. Frucht im Endprodukt: 3,5%.

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert: < 4,50

## 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime: negativ/ g  
Enterobacteriaceae: negativ/ g  
Hefen / Schimmel: < 10 KbE/ g  
Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g  
Listerien: nicht nachweisbar in 25 g

## 5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen: hellrot mit Fruchtstücken  
Geruch: rein, milchsauer, fruchtig nach Kirsche, süß  
Geschmack: rein, milchsauer, fruchtig nach Kirsche, süß  
Konsistenz: cremig gerührt

## 6. Zutaten

*JOGHURT, Fruchtzubereitung / Sauerkirschezubereitung\*, Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin. \*Kirsche (Sauerkirschen, Zucker, Glucose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, färbende Pflanzenkonzentrate schwarze Karotte und Hibiskus, Aroma, Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl und Xanthan, Säureregulator Trinatriumcitrat), 3,5 % Frucht im Endprodukt.*

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert: 425 kJ /99 kcal  
Fett: 3,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g  
Kohlenhydrate: 15,4 g  
davon Zucker: 13,1 g  
Eiweiß: 2,8 g  
Salz: 0,10 g



## Land-Joghurt *Erzeugnis* Kirsche 3,5% Fett im Milchanteil

Dok. Nr. PSP.166

Datum: 13.10.2020

Seite: 2 von 2

### 8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage  
Lagerung/ Transport: + 2 °C bis + 8 °C

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheit: 125 g, 150 g

### 10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	JA / NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:	NEIN
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose):	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg):	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN

### 11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. GMO-Status


Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 15.08.2022

i.A. Dr. Milad Kassem  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# Produktspezifikation

	<b>Land-Joghurt Erzeugnis Vanille 3,5% Fett im Milchanteil</b>	Dok. Nr. PSP.167
		Datum: 14.06.2022
		Seite: 1 von 2

Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH DE-NW 518 EG  
Amtsstraße 33  
48624 Schöppingen  
Telefon: 02555-8611-0 Fax: 02555-8611-39  
e-Mail: info@wiesehoff.com  
www.wiesehoff.com

## 1. Verkehrsbezeichnung

Joghurtherzeugnis mit 10%Vanillezubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil

## 2. Artikelbeschreibung

Joghurt ist ein Sauermilcherzeugnis, das mit thermophilen Milchsäurebakterienkulturen aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Der Joghurt wird nach der Fermentation gerührt und mit einer Vanillezubereitung versetzt.

## 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert: < 4,50

## 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime: negativ/ g  
Enterobacteriaceae: negativ/ g  
Hefen / Schimmel: < 10 KbE/ g  
Salmonellen: nicht nachweisbar in 25 g  
Listerien: nicht nachweisbar in 25 g

## 5. Sensorische Eigenschaften

Aussehen: elfenbeinfarbig mit braunen Vanille-Partikeln  
Geruch: rein, milchsauer, nach Vanille, süß  
Geschmack: rein, milchsauer, nach Vanille, süß  
Konsistenz: cremig gerührt

## 6. Zutaten

*JOGHURT, Fruchtzubereitung / Vanillezubereitung(Saccharose, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, natürliches Vanillearoma, Säureregulator Zitronensäure, färbendes Pflanzenkonzentrat [Karotte, Kürbis], Vanillepulver Bourbon extrahiert), Zucker modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin.*

## 7. Nährwertangaben: 100 g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert: 417 kJ /99 kcal  
Fett: 3,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 2,0g  
Kohlenhydrate: 15,0 g  
davon Zucker: 13,0 g  
Eiweiß: 2,8 g  
Salz: 0,13 g



## Land-Joghurt Erzeugnis Vanille 3,5% Fett im Milchanteil

Dok. Nr. PSP.167

Datum: 14.06.2022

Seite: 2 von 2

### 8. MHD / Lager- und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage  
Lagerung/ Transport: + 2 °C bis + 8 °C

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheit: 125 g, 150 g

### 10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

	JA / NEIN
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse:	NEIN
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose):	JA
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg):	NEIN
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:	NEIN

### 11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. GMO-Status

Die Bestimmungen der Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnungen ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Schöppingen, 15.08.2022

i.A. Dr. Milad Kassem  
Spezifikations- und Deklarationswesen

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.