



Produktbezeichnung / Product name:	FRANKENLAND Fruchtjoghurt 3,8% 150g sortiert
Artikelnummer / product code:	0200
GTIN-Code	Erdbeere / strawberry 4 074800 002010 Vanille / vanilla 4 074800 002157 Kirsche / cherry 4 074800 002027 Pfirsich-Mara. / peach-pass. 4 074800 002034 Steige / tray 4 074800 802009
Länderkennung / country code	DE
EG-Nummer / EC-number	DE-BY 602 EG

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Deklaration: declaration:	Joghurt mild mit 10% Früchten bzw. 11% Vanillezubereitung, 3,8% Fett im Milchanteil yogurt mild with 10% fruits resp. 11% vanilla preparation, 3,8% fat in the milk content
Zutaten:	Erdbeere: Joghurt mild, Erdbeeren, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel: rote Betesaft-, Karottensaft-, schwarze Johannisbeerkonzentrat, Stabilisator: Johannisbrotkernmehl; Aroma Vanille: Joghurt mild, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, natürliches Vanille Aroma, Farbstoff: beta-Carotin Kirsche: Joghurt mild, Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Stabilisator: Pektin, Johannisbrotkernmehl, färbendes Lebensmittel: Traubenschalenextrakt; Aroma. Pfirsich-Maracuja: Joghurt mild, Pfirsiche, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Pfirsichsaft-, Pfirsichmark-, Maracujasaftkonzentrat, Aroma, färbendes Lebensmittel: Curcuma. (9,5% Pfirsich, 0,5% Maracuja) Strawberry: yogurt mild, strawberries, sugar, glucose-fructose syrup, modified starch, colouring food: beetroot red-, carrot juice-, black currant concentrate, stabilizer locust bean gum; flavouring. Vanilla: yogurt mild, sugar, glucose-fructose syrup, natural vanilla flavouring, colourant: beta-carotene. Cherry: yogurt mild, cherries, sugar, glucose-fructose syrup, modified starch, stabilizer: pectin, locust bean gum, colouring food grape peel extract; flavouring Peach-passion fruit: yogurt mild, peach, sugar, glucose-fructose syrup, modified starch, peach juice-, peachmark-, passionfruit juice concentrate, flavouring, colouring food: curcuma. (9,5% peach, 0,5% passionfruit)
ingredients:	

2. Lebensmittelrechtliche Anforderungen / legal requests:

siehe Anlage lebensmittelrechtliche Anforderungen / see appendix legal requests

3. Allergene / Food Allergens

Das Produkt enthält folgende Zutaten mit allergenem Potential. /

The product contains the following ingredients, which may cause adverse reactions.

Allergene / Allergens	im Produkt laut Rezeptur / in the product according to recipe	im selben Werk verwendet / used at the same plant	Angabe des Inhaltsstoffes / Declaration of ingredients
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose Milk and milk products including lactose	+	+	Milcheiweiß, Lactose / milk protein, lactose

4. Chemische-physikalische Kenngrößen / Chemical-physical parameters

		Sollwert/Target	Methode / Method
Fett / fat	%	2,8 – 3,2	Infrarot Messung/ infrared method
Eiweiß / protein (N x 6,38)	%	3,3 – 3,7	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	3,6 – 4,0	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	25,0 – 29,0	Infrarot Messung/ infrared method
pH-Wert / pH- value	pH	4,10 – 4,40	pH-Meter

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Geringfügige Abweichungen sind Rohstoff- und produktions-technisch bedingt möglich. /

Erstellt / author: rogge

Freigabe / release: kraft

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist nach Freigabe im System ohne Unterschrift gültig. /
This document was drawn up electronically and is valid after release in the system without signature.

The given values are average values. Slight deviations due to raw material and for technical reasons are possible.

5. Mikrobiologischer Standard / Microbiological standards

		n	c	m	M	Methode / Method
Hefen / yeasts	cfu/g	5	2	0	10	§ 64 L 01.00-37
Schimmel / moulds	cfu/g	5	2	0	10	§ 64 L 01.00-37
Enterobacteriaceae	cfu/g	5	0	negativ		ISO 21528
Salmonella spp. *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		§ 64 L 00.00-20
Listeria monocytogenes *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		§ 64 L 00.00-32

* Stichprobenprüfung gemäß Monitoringprogramm / sampling according to monitoring program

6. Sensorik / Organoleptic criteria

Die sensorische Prüfung des Produktes erfolgt in regelmäßigen Abständen nach den DLG-Prüfbestimmungen
The organoleptic checks of the product will be done in regular sequences in accordance to the DLG regulations.

7. Nährwertangaben / Nutritional data

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Average nutrition facts per 100g		
Energie / Energy	kJ	451
	kcal	107
Fett / Fat	g	3,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	2,0
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	16,5
davon Zucker / of which sugars	g	16,4
Eiweiß / Protein	g	3,5
Salz / Salt	g	0,13

8. Lagerung - Verpackung / Storage - packaging

Lagerung / storage	
Lagerungstemperatur / storage temperature	gekühlt +8°C / refrigerated +8°C
Verpackung / packaging	
Becher / cup	PS-Becher, bedruckt / PS-cup varicolored printed
Deckel / lid	Alu-Platine bedruckt / alu-lid varicolored printed
Stück / pieces	
Nettogewicht / net weight	ca. 150g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 156g
Ø/ Höhe / Ø / height	ca. 75mm / ca. 83mm
Tray / Tray	
Nettogewicht / net weight	ca. 3.000g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 3.220g
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 400mm x 300mm x 85mm
Palette / pallet	
Einheiten/Tray / units/tray	20
Trays/Lage / trays/layer	8
Lagen/Palette / layer/pallet	18
Trays/Palette / trays/pallet	144
Stück/Palette / pieces/pallet	2.880
Palettenhöhe / pallet height	ca. 165cm
Palettenart / kind of pallet	Euro-Palette / euro-pallet

9. Loskennzeichnung / Lot identification

nach Mindesthaltbarkeitsdatum / best before	TT.MM.JJ / DD.MM.YY
---	---------------------



Hergestellt unter Einhaltung aller nationaler und EU lebensmittelrechtlicher Gesetze, insbesondere /
Produced in compliance with all food law requirements of Germany and the EC, especially:

- **EG-Basisverordnung:** EU-Verordnung Nr. 178/2002/EG
EC basis regulation: regulation no. 178/2002/EC
- **Hygiene VO:** Verordnung Nr. 852/2004/EG; Verordnung Nr. 853/2004/EG /
Hygiene regulation: EC regulation no. 852/2004/EC; EC regulation no. 853/2004/EC
- **Mikrobiologische Kriterien:** EU-Verordnung Nr. 2073/2005/EG /
Microbiological criteria: EU regulation no. 2073/2005/EC
- **Verpackung:** Bedarfsgegenstände-VO 1935/2004/EG; EU-Richtlinien 94/62/EG
Packaging: consumer articles regulation 1935/2004/EC; directive 94/62/EC regulation (EC) 10/2011 for plastics intended to come into food contact
- Fertigpackungs-VO / *Finished pack regulation*
- Lebensmittelinformations-VO 1169/2011/ *Food information regulation 1169/2011*
- Die **Rückverfolgbarkeit** wird gemäß EU-Verordnung Nr. 178/2002/EG sichergestellt. /
The traceability is ensured in accordance with EC regulation no. 178/2002/EC
- **HACCP-Konzept** gemäß Verordnung Nr. 852/2004/EG /
HACCP concept in accordance to EC regulation no. 852/2004/EC

Es gelten jeweils die von der EU erlassenen Nachfolge-bzw. Änderungsverordnungen. /
All relevant amendments issued by the EU apply.

GVO / GMO

Das Produkt entspricht der Verordnung zur Kennzeichnung, Registrierung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebensmitteln und Futtermitteln 1829/2003/EG und 1830/2003/EG mit den jeweiligen Änderungsrichtlinien und ist demnach nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Lieferanten sind nicht dazu verpflichtet, Angaben zu machen über verwendete Zutaten, welche „mit Hilfe von“ GVO oder GVO-Derivaten hergestellt wurden.

Tierische Produkte (wie z.B. Milch) müssen grundsätzlich nicht hinsichtlich GVO gekennzeichnet werden, auch wenn sie von Tieren stammen, die entsprechend kennzeichnungspflichtige Futtermittel erhalten haben. Aus diesem Grund kann der Einsatz von gentechnisch veränderten Komponenten in der Tierfütterung grundsätzlich nicht ausgeschlossen werden.

Daher können unsere Produkte nicht mit „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden.

Die Bayerische Milchindustrie eG führt kein IP-System. /

The product complies with the EC Council Directives regarding labeling, registration and traceability of genetically modified food and feed 1829/2003/EC and 1830/2003/EC and all relevant amendments, according to this there is no labeling obligation for the product.

Our suppliers are not committed to give a statement about the usage of ingredients which are produced "with the aid of GMO".

Animal products (as for example milk) don't have to be labeled concerning GMO in general, even if they come from animals fed with GMO feed. That's why the use of genetically modified components in the animal feeding cannot be ruled out on principle.

That's the reason why we cannot declare our products "without GMO".

There is no IP-system within Bayerische Milchindustrie eG.

Allergene / Food allergens

Zutaten mit allergenem Potential gemäß Richtlinie 2000/13/EG sind in der jeweiligen Produktspezifikation angegeben. /
Ingredients, which may cause adverse reactions according to guideline 2000/13/EC are specified in the respective product specification.

Rückstände und Schadstoffe / Residues and contaminants

Das Produkt entspricht, hinsichtlich der Ergebnisse aus unserem Monitoringprogramm, der EU- und deutschen Gesetzgebung insbesondere der VO(EU) 37/2010 (Tierarzneimittel), VO(EU) 1881/2006 (Kontaminaten-Höchstgehalte), VO(EU) 396/2005 (Pestizidrückstände) und KontaminantenVO mit den jeweiligen Änderungsrichtlinien. /

Based on the results of our monitoring program, the product complies with the European and German legislation especially regulation(EC) 37/2010 (veterinary medicinal products) 1881/2006 (highest levels of contaminants)396/2005 (pesticide residues)and the German regulation for contaminants and all relevant amendments.