

Produktbezeichnung / Product name:	FRANKENLAND FM Joghurt 3,5% Fett cremig gerührt 1kg
Artikelnummer / product code:	0136
GTIN-Code Produkt / product	4040900127588
Steige / tray	4040900127595
Länderkennung / country code	DE
Identitätskennzeichen / identification mark	DE BY 40426 EG

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Deklaration declaration:	Joghurt mild aus Vollmilch 3,5% Fett gerührt yogurt mild from whole milk 3,5% fat stirred
Zutaten / 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	%	3,50 – 3,55	Infrarot Messung/ infrared method
Eiweiß / protein (N x 6,38)	%	4,3 – 4,7	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	6,2 – 6,6	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	14,8 – 16,0	Infrarot Messung/ infrared method
pH-Wert / pH- value	pH	4,35 – 4,55	pH-Meter

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

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	314
	kcal	75
Fett / Fat	g	3,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	2,3
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	6,4
davon Zucker / of which sugars	g	6,4
Eiweiß / Protein	g	4,5
Salz / Salt	g	0,13

8. Lagerung - Verpackung / Storage - packaging

Lagerung / storage	
Lagerungstemperatur / storage temperature	gekühlt +8°C / refrigerated +8°C
Verpackung / packaging	
Eimer / bucket	PP-Eimer, bedruckt / PP-bucket, varicoloured printed
Deckel / lid	PP-Deckel bedruckt / PP-cup varicoloured printed
Stück / pieces	
Nettogewicht / net weight	ca. 1.000g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 1.061g
Ø/ Höhe / Ø / height	ca. 133mm / 133mm
Tray / Tray	
Nettogewicht / net weight	ca. 6.000g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 6.370g
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 395 x 260 x 135 mm
Palette / pallet	
Einheiten/Tray / units/tray	6
Trays/Lage / trays/layer	9
Lagen/Palette / layer/pallet	10
Trays/Palette / trays/pallet	90
Stück/Palette / pieces/pallet	540
Palettenhöhe / pallet height	ca.149cm
Palettenart / kind of pallet	EURO-Palette / euro-pallet
Verpackung / packaging	

9. Loskennzeichnung / Lot identification

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