

Produktbezeichnung / Product name:	FRANKENLAND Joghurt mild 3,5% 5kg
Artikelnummer / product code:	0151
GTIN-Code Produkt / product Steige / tray	4074 8269 ----
Länderkennung / country code	DE
EG-Nummer / EC-number	DE-BY 602 EG

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Deklaration declaration:	Joghurt mild aus Vollmilch 3,5% Fett Yogurt mild from whole milk 3,5% fat
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 prod- uct according to recipe	im selben Werk ver- wendet / 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	%	3,5 – 3,55	Infrarot Messung/ infrared method
Eiweiß / protein (N x 6,38)	%	3,4 – 3,6	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	4,4 – 4,6	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	13,0 – 13,3	Infrarot Messung/ infrared method
pH-Wert / pH- value	pH	4,20 – 4,60	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	278
	kcal	67
Fett / Fat	g	3,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	2,3
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	5,2
davon Zucker / of which sugars	g	5,2
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	
Eimer / bucket	PP-Eimer / -bucket
Deckel / lid	PP- Deckel / -lid
Folie / foil	PET/PP-Folie / -foil
Stück / pieces	
Nettogewicht / net weight	ca. 5.000g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 5.185g
Ø/ Höhe / Ø / height	ca. 225mm / ca. 205mm
Tray / Tray	
Nettogewicht / net weight	--
Bruttogewicht / gross weight	--
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	--
Palette / pallet	
Eimer/ Lage / buckets/layer	20
Trays/Lage / trays/layer	--
Lagen/Palette / layer/pallet	5
Trays/Palette / trays/pallet	--
Stück/Palette / pieces/pallet	100
Palettenhöhe / pallet height	ca. 118cm
Palettenart / kind of pallet	Euro Palette / euro pallet

9. Loskennzeichnung / Lot identification

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