

	uktbezeichnung / uct name:  Fruchtjoghurt n Mild fruit yoghu				
	tenname/Nr. /	Revision Spezifikation / Document 03 version:			
Neiere	-	Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):			
1	Allgemeine Angaben zum Produkt / General pro	dust information			
1.1	Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung				
	(EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011:	Mild yoghurt with 6% cherries, 3.5% milk fat			
1.2	Verwendungszweck / Intended use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption			
1.3	Primäre Verbrauchergruppen/Zielgruppen / Primary	Allgemeiner Verbraucher / generally consumer			
	consumer groups/target groups: Aber nicht geeignet / But not suitable:	für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten / for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/with specific food intolerances			
	In the second of	1. Comment of the com			
<b>2.</b> 2.1	Produktspezifische Angaben / Specific product Produktbeschreibung /	Joghurt mild mit 6% Kirschen, 3,5% Fett im Milchanteil /			
	Product description:	Mild yoghurt with 6% cherries, 3.5% milk fat			
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Vorlage eingestellte Milch, Erhitzung, Kulturzugabe, Fermentation, Rühren, Zugabe Fruchtzubereitung, Abfüllung, Kühlung. /  Submit standardized milk, heating, inoculating, fermentation, stirring, addition of fruit preparation, packaging, cooling.			
3.	Deklaration der einzelnen Zutaten gemäß Verore	dnung (EU) Nr. 1169/2011 /			
	Declaration of ingredients in accordance with R	_ <u></u>			
3.1	Zutaten / Ingredients:	Zutaten: <b>Joghurt</b> mild, Zucker, Kirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, modifiziert Stärke, färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Rote Bete, Karotte, Traube, Aronia), Verdickungsmittel Pektine, Guarkernmehl; Aroma.			
		Ingredients: mild <b>yoghurt</b> , sugar, cherries, glucose-fructose syrup, modified starch, fruit and plant concentrates for colour (red beets, carrots, grapes, aronia berry), thickener pectins, guar gum; flavouring.			
3.3	unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter Pun	to annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011 and where appropriate possible			
3.4	Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnun (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:	g -			
1	Sensorische Beschreibung / Organoleptical des	ecrintion			
<b>4.</b> 4.1	Aussehen / Appearance:	homogene Gallerte mit Fruchtanteilen /			
4.2	Farbe / Colour:	homogenous jelly with fruit contents arttypisch nach Kirsche /			
4.2	Conshmank / Tosto	typical of cherry			
4.3	Geschmack / Taste:	fruchttypisch, mildsauer/ fruit typical, mild sour			
4.4	Geruch / Smell:	fruchttypisch, mildsauer/ fruit typical, mild sour			
4.5	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	cremig gerührt/ creamy stirred			



	Produktbezeichnung / Product name:  Mild fruit yoghurt, cherry						
	tenname/Nr. / ence name/No:		versior	า:	ezifikation / D		03
			Gültig (dd/mr		T/MM/JJ) / va	alid from	07.04.20
5.	Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]	pro 100g / per 100g					
	Energie / Energy (kJ)		403				
	Energie / Energy (kcal)		96	1			
	Fett / Fat (g)		2,9	]			
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)		2,0				
	Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)		13,7				
	davon Zucker / of which sugars (g)		13,1				
	Eiweiß / Protein (g) Eiweiß [=Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) x 6,25] / Protein [=total Kjeldahl nitrogen x 6,25]		3,2				
	Salz / Salt (g)		0,10	•			
^	Produktovorificako Proventov / Considio von dura						
<b>6.</b> 6.1	Produktspezifische Parameter / Specific produc		Min		Movi	Deferenzmeth	anda adar validiarta
6.1	Chemisch-physikalische Parameter / chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min: Max:		Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:		
	Fettgehalt absolut (Mopro) / Absolute fat content (milk products)	%	3,5			DIN EN ISO 7 01.00-38	7208:2009 / §64 LFGB L
	pH-Wert / pH-value					VDLUFA VI C	8.2
0.0	Is Albumbia la mia sha Parana shari /	Finh oit /IZh F	-> /	0		D-f	
6.2	Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:	Unit (cfu):	heit (KbE) / t (cfu):		zwert / value:	Alternativmeth	ethod or validated
	Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	/1g			<10	DIN ISO 2152	28-2:2009
	Hefen / Yeasts	/1g		<100		ISO 6611:200	4 / IDF 94:2004
	Schimmelpilze / Moulds	/1g		<100		ISO 6611:200	4 / IDF 94:2004
	Salmonellen / Salmonella	/25g		neg.		DIN EN ISO 6 00.00-20	6579:2007 / § 64 LFGB L
	Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	/25g			neg.	LFGB L 00.00	
	E. coli / Escherichia coli	/1g		neg.		00.00-132/2	9-2:2009 / § 64 LFGB L
	Bacillus cereus (Milch, Mopro, Speiseeis; 37°C) / Bacillus cereus (milk, milk products, edible ice;	/1g			<10	72	10 / § 64 LFGB L 01.00-
	Staphylokokken, koag.pos. / Staphylococci, coag. pos.	/1g			<10		5888 1-2:2003 / § 64 Is §35 LMBG) L00.00-



	Fruchtjoghurt mild, Kirsche/ Mild fruit yoghurt, cherry
--	--

Variantenname/Nr. /		Revision Spezifikation / Document	03
Reference name/No:		version:	
		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from	07.04.20
		(dd/mm/yy):	

7. Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the currently valid version				
		enthalten / contain:	enthalten in / included in:	kann unbeabsichtigt enthalten sein / may contain unintentional:
7.1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof:	nein / no		nein / no
7.2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Crustaceans and products thereof:	nein / no		nein / no
7.3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse / Eggs and products thereof:	nein / no		nein / no
7.4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse / Fish and products thereof:	nein / no		nein / no
7.5	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse / Peanuts and products thereof:	nein / no		nein / no
7.6	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse / Soya and products thereof:	nein / no		nein / no
7.7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	ja / yes	Joghurt mild/ mild yoghurt	nicht relevant / not relevant
7.8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts and products thereof:	nein / no		nein / no
7.9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse / Celery and products thereof:	nein / no		nein / no
7.10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / Mustard and products thereof:	nein / no		nein / no
7.11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Sesame seeds and products thereof:	nein / no		nein / no
7.12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO <sub>2</sub> :	nein / no		nein / no
7.13	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lupines and products thereof:	nein / no		nein / no
7.14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Molluscs and products thereof:	nein / no		nein / no
7.15	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge* / If applicable: recommended information regarding possible unintentional presence of allergens*	-	·	
* Hinwe	sis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner b	JACCP-Analyse haw en	tenrechend der enezifizierte	n Angahan dar

<sup>\*</sup> Hinweis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. / Information: unintentional presence of allergens, which cannot be fully excluded according to internal HACCP-analysis or to the specified information of our suppliers.



Produktbezeichnung / Product name:

Fruchtjoghurt mild, Kirsche/
Mild fruit yoghurt, cherry

Variantenname/Nr. /		Revision Spezifikation / Document	03
Reference name/No:		version:	
		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from	07.04.20
		(dd/mm/yy):	

8.	Eignung für besondere Ernährungsformen / Suit	ability for specific forms of nutrition			
8.1	Vegetarisch / Vegetarian  Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/Milcherzeugnisse, Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-war Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten H Definition according to the conference of the Germar animal components (except milk, colostrum, eggs, befrom the wool of living sheep). Unintended presence tolerated if they are technically unavoidable, despite good manufacturing practices.	geeignet / suitable			
8.2	Vegan /Vegan  Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert set der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidba Definition according to the conference of the German animal components. Unintended presence of producthey are technically unavoidable, despite appropriate manufacturing practices.	ungeeignet / unsuitable			
8.3	Laktoseintoleranz / Lactose Intolerance				
	Laktosegehalt / Lactose content <1,0g/100g	nein / no			
	Laktosegehalt / Lactose content <0,1g/100g	nein / no			
	Laktosegehalt / Lactose content <0,01g/100g	nein / no			

9.	Weitere Angaben / Further details	
9.1	Sonstiges / Further information	-

#### 10. Kontaminanten und Rückstände / Contaminants and residues

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. /

Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. These are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs - all in their currently valid versions.

#### 11. GVO-Status / GMO-status

Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. /

According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.



	Fruchtjoghurt mild, Kirsche/ Mild fruit yoghurt, cherry
--	--

Variantenname/Nr. /		Revision Spezifikation / Document	03
Reference name/No:		version:	
		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from	07.04.20
		(dd/mm/yy):	

#### 12. Lebensmittelsicherheit / Food safety

DMK hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards – i.d.R. International Featured Standard Food (IFS Food) - erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. DMK verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann. /

DMK has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards - ordinarily International Featured Standard Food (IFS Food). Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. DMK disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.

#### 13. Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status

Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. /

The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.

#### 14. Verpackungen / Packaging

Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärpackstoffen vor. / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available.

#### 15. Allgemeines / General remarks

Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. DMK behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. /

This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. DMK reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.

Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. / This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.

DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27 • 27404 Zeven Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de