

<b>UProduktbezeichnung / Product name:</b>	<b>FRANKENLAND TOP Joghurtherzeugnis Fru. 3,5 % Fett sortiert 125 g</b>
Artikelnummer / product code:	213037
GTIN-Code Erdbeere / strawberry	4099936003748
Pfirsich-Maracuja / peach-passion fruit	4099936003762
Ananas-Mandarine / pineapple-mandarin	4099936003755
Waldfrucht / forest fruit	4099936003779
Steige / tray	4099936000686
Länderkennung / country code	DE, PL, NL
EG-Nummer / EC-number	DE BY 60411 EG

**1. Produktbeschreibung / Description of the product:**

Deklaration: declaration:	<b>Joghurtherzeugnis mit 10 % Fruchtzubereitung, wärmebehandelt, 3,5 % Fett im Milchanteil Yogurt product with 10 % fruit preparation, heat treated, 3.5 % fat in the milk content</b>
Zutaten:  ingredients:	<p><b>Joghurt</b>, Fruchtzubereitung*, Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator: Pektine.  <b>*Erdbeere:</b> (Glukose-Fruktose-Sirup, Erdbeeren, Zucker, modifizierte Stärke, Erdbeersaftkonzentrat, färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Aroma); (4 % Erdbeeren).  <b>*Ananas-Mandarine:</b> (Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Mandarinen, Ananasmarkkonzentrat, modifizierte Stärke, Ananassaftkonzentrat, Mandarinenkonzentrat, Stabilisator: Xanthan; Aroma); (2,3 % Ananas, 2,1 % Mandarinen).  <b>*Waldfrüchte:</b> (Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, modifizierte Stärke, Stabilisator: Pektine; Aroma, färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat); (0,9 % Erdbeeren, 0,8 % Heidelbeeren, 0,7 % Brombeeren, 0,6 % Holunderbeeren, 0,5 % Himbeeren, 0,5 % Johannisbeeren).  <b>*Pfirsich-Maracuja:</b> (Zucker, Pfirsiche, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Pfirsichsaftkonzentrat, Maracujasaftkonzentrat, Stabilisator: Pektine; Aroma); (3,5 % Pfirsiche, 0,5 % Maracujas).  <b>Yogurt</b>, fruit preparation*, sugar, modified starch, stabiliser: pectins.  <b>*Strawberry:</b> (glucose-fructose syrup, strawberries, sugar, modified starch, strawberry juice concentrate, coloring food: carrot juice concentrate; flavouring); (4 % strawberries).  <b>*Pineapple-mandarin:</b> (glucose-fructose syrup, sugar, mandarins, pineapple pulp concentrate, modified starch, pineapple juice concentrate, mandarin juice concentrate, stabiliser: xanthan gum; flavouring); (2.3 % pineapples, 2.1 % mandarins).  <b>*Forest fruits:</b> (sugar, glucose-fructose syrup, strawberries, blueberries, blackberries, elderberries, raspberries, black currants, modified starch, stabiliser: pectins; flavouring, coloring food: carrot concentrate); (0.9 % strawberries, 0.8 % blueberries, 0.7 % blackberries, 0.6 % elderberries, 0.5 % raspberries, 0.5 % currants).  <b>*Peach-passion fruit:</b> (sugar, peaches, glucose-fructose syrup, modified starch, peach juice concentrate, passion fruit juice concentrate, stabiliser: pectins; flavouring); (3.5 % peaches, 0.5 % passion fruits).</p>

**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	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 )	%	2,6 – 3,0	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	2,8 – 3,8	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	20,2 – 21,4	Infrarot Messung/ infrared method

Erstellt / author: Malbasic Simone

Geprüft / checked: Keller Julia

Freigabe / release: Malbasic, Simone

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.

pH-Wert / <i>pH-value</i>	pH	4,00 – 4,30	pH-Meter
---------------------------	----	-------------	----------

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Geringfügige Abweichungen sind Rohstoff- und produktionstechnisch 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*

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

<b>Durchschnittliche Nährwertangaben je 100 g / <i>Average nutrition facts per 100 g</i></b>		
Energie / <i>Energy</i>	kJ	394
	kcal	94
Fett / <i>Fat</i>	g	3,0
davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturates</i>	g	2,0
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	g	13,3
davon Zucker / <i>of which sugars</i>	g	11,6
Eiweiß / <i>Protein</i>	g	2,8
Salz / <i>Salt</i>	g	0,12

### 8. Lagerung - Verpackung / *Storage - packaging*

<b>Lagerung / <i>storage</i></b>	
Lagerungstemperatur <i>storage temperature</i>	Empfohlene Lagerungstemperatur ≤+25°C <i>recommended storage temperature ≤+25°C</i>
<b>Verpackung / <i>packaging</i></b>	
Becher / <i>cup</i>	PP-Becher bedruckt / <i>PP-cup varicoloured printed</i>
Deckel / <i>lid</i>	Alu-Platine bedruckt / <i>alu-lid varicoloured printed</i>
<b>Stück / <i>pieces</i></b>	
Nettogewicht / <i>net weight</i>	ca. 125 g
Bruttogewicht / <i>gross weight</i>	ca. 130 g
Ø/ Höhe / Ø / <i>height</i>	Ca. 75 mm / ca. 72 mm
<b>Tray / <i>Tray</i></b>	
Nettogewicht / <i>net weight</i>	ca. 2.500 g
Bruttogewicht / <i>gross weight</i>	ca. 2.700 g
Länge/Breite/Höhe / <i>length/width/height</i>	ca. 400 mm x 300 mm x 74 mm
<b>Palette / <i>pallet</i></b>	
Einheiten/Tray / <i>units/tray</i>	20
Trays/Lage / <i>trays/layer</i>	8
Lagen/Palette / <i>layer/pallet</i>	20
Trays/Palette / <i>trays/pallet</i>	160
Stück/Palette / <i>pieces/pallet</i>	3.200
Palettenhöhe / <i>pallet height</i>	ca. 165 cm



Palettenart / <i>kind of pallet</i>	Euro Palette / <i>euro pallet</i>
-------------------------------------	-----------------------------------

**9. Loskennzeichnung / Lot identification**

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