

Produktbezeichnung / Product name:	HAYDI H-Ayran 0,5 Liter Elopak
Artikelnummer / product code:	213016
GTIN-Code Produkt / product	4099936000952
GTIN-Code Steige / tray	4099936000969
Länderkennung / country code	TR / DE / AT / CH / BE / GB / FR / IT / NO / SE / DK / NL / ARAB
Identitätskennzeichen / Identification mark	DE BY 60411 EG

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Deklaration declaration:	Getränk auf Jogurtbasis mit Salz, wärmebehandelt. Yogurt-based drink with salt, heat-treated.
Zutaten ingredients:	56 % Jogurt , Wasser, Molkenerzeugnis , Speisesalz, Stabilisator: Pektine. 56 % yogurt , water, whely solids , table salt, stabiliser: pectins .

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	%	1,8 – 2,2	Infrarot Messung/ infrared method
Eiweiß / protein (N x 6,38)	%	1,7 – 2,1	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	2,5 – 3,1	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	8,2 – 8,9	Infrarot Messung/ infrared method
pH-Wert / pH- value	pH	3,80 – 4,20	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

		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. *	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 / Organooleptic 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.

Erstellt / author: Messerschmidt
Jade

Geprüft / checked: Keller Julia

Freigabe / release: Keller Julia

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.

7. Nährwertangaben / Nutritional data

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100 ml / Average nutrition facts per 100 ml		
Energie / Energy	kJ	152
	kcal	36
Fett / Fat	g	2,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	1,3
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	2,8
davon Zucker / of which sugars	g	2,8
Eiweiß / Protein	g	1,9
Salz / Salt	g	0,93

8. Lagerung - Verpackung / Storage – packaging

Lagerung / storage	
Lagerungstemperatur / storage temperature	Empfohlene Lagerungstemperatur ≤+25 °C recommended storage temperature ≤+25 °C
Verpackung / packaging	
Packung package	PE, Karton, PE, bedruckt PE-layer +paperboard+PE-layer, varicoloured printed
Deckel / Cap	PE
Stück / pieces	
Nettogewicht / net weight	ca. 512 g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 532 g
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 70 mm x 70 mm x 144 mm
Tray / Tray	
Nettogewicht / net weight	ca. 5.120 g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 5.391 g
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 381 mm x 157 mm x 147 mm
Palette / pallet	
Einheiten/Tray / units/tray	10
Trays/Lage / trays/layer	15
Lagen/Palette / layer/pallet	8
Trays/Palette / trays/pallet	120
Stück/Palette / pieces/pallet	1200
Palettenhöhe / pallet height	ca. 133 cm
Palettenart / kind of pallet	Euro Palette

9. Loskennzeichnung / Lot identification

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