

214. Fertigprodukt – Spezifikation Jovel Joghurt Sortierung, 3,5 % Fett

Inverkehrbringer: frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
31547 Rehburg-Loccum

DE
NW 518
EG

1. Artikelbezeichnung:

- Jovel Erdbeere, Joghurtherzeugnis mit 9 % Erdbeierzubereitung, 3,5 % Fett im Milchanteil, wärmebehandelt, 100 g, 125 g, Zolltarifnummer: 0403 1053
- Jovel Kirsche, Joghurtherzeugnis mit 9 % Sauerkirschzubereitung, 3,5 % Fett im Milchanteil, wärmebehandelt, 100 g, 125 g, Zolltarifnummer: 0403 1053
- Jovel Pfirsich-Maracuja, Joghurtherzeugnis mit 9 % Pfirsich-Maracujazubereitung, 3,5 % Fett im Milchanteil, wärmebehandelt, 100 g, 125 g, Zolltarifnummer: 0403 1053
- Jovel Vanille, Joghurtherzeugnis mit 10 % Vanillezubereitung, 3,5 % Fett im Milchanteil, wärmebehandelt, 100 g, 125 g, Zolltarifnummer: 0403 1053

2. Verwendungszweck:

- Für die menschliche Ernährung

3. Liste der Zutaten:

Jovel Erdbeere

- **Joghurt**
- Fruchtzubereitung (Erdbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Erdbeerpüree aus Erdbeerpüreekonzentrat, modifizierte Stärke, färbendes Pflanzenkonzentrat Karotte, Stabilisator Pektin, Aroma, Säureregulator Zitronensäure)
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Stabilisator Pektin

3,5 % Frucht im Endprodukt

Jovel Maracuja

- **Joghurt**
- Pfirsich-Maracujazubereitung (Pfirsiche, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Pfirsichpüree aus Pfirsichpüreekonzentrat, modifizierte Stärke, Passionsfrucht aus Passionsfruchtkonzentrat, natürliches Aroma, Stabilisator Pektin, Säureregulatoren Calciumcitrate / Zitronensäure / Trinatriumcitrat, färbendes Pflanzenkonzentrat Saflor)
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Stabilisator Pektin

3,5 % Frucht im Endprodukt

Jovel Kirsche

- **Joghurt**
- Sauerkirschzubereitung (Sauerkirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, färbende Pflanzenkonzentrate schwarze Karotte und Hibiskus, Aroma, Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl und Xanthan, Säureregulator Trinatriumcitrat)
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Stabilisator Pektin

3,5 % Frucht im Endprodukt

Jovel Vanille

- **Joghurt**
- Vanillezubereitung (Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, natürliches Vanillearoma, Säureregulator Zitronensäure, färbendes Pflanzenkonzentrat [Karotte, Kürbis], Vanillepulver Bourbon extrahiert)
- Zucker
- Modifizierte Stärke
- Stabilisator Pektin

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Datum: 09.06.2023

Erstellt: QS

Datum: 09.06.2023

Geprüft: PE

Datum: 09.06.2023

Genehmigt: ZEQ

Ersetzt Ausgabe: 1

vom: 20.03.2023

4. Chemisch-physikalische Eigenschaften:

	Jovel Erdbeere	Jovel Kirsche
- pH-Wert	: < 4,50	< 4,50
- Fett	: 3,5 % im Milchanteil	3,5 % im Milchanteil

	Jovel Pfirsich Maracuja	Jovel Vanille
- pH-Wert	: < 4,50	< 4,50
- Fett	: 3,5 % im Milchanteil	3,5 % im Milchanteil

Nährwertangaben: 100 g enthalten durchschnittlich:

	Jovel Erdbeere	Jovel Kirsche
- Energie ¹⁾	: 417 kJ / 99 kcal	417 kJ / 99 kcal
- Fett ^{1, 2)}	: 3,0 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren ¹⁾	: 2,0 g	2,0 g
- Kohlenhydrate ¹⁾	: 15 g	15 g
davon Zucker ¹⁾	: 13 g	13 g
- Eiweiß ¹⁾	: 2,8 g	2,8 g
- Salz ¹⁾	: 0,13 g	0,13 g

	Jovel Pfirsich Maracuja	Jovel Vanille
- Energie ¹⁾	: 417 kJ / 99 kcal	417 kJ / 99 kcal
- Fett ^{1, 2)}	: 3,0 g	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren ¹⁾	: 2,0 g	2,0 g
- Kohlenhydrate ¹⁾	: 15 g	15 g
davon Zucker ¹⁾	: 13 g	13 g
- Eiweiß ¹⁾	: 2,8 g	2,8 g
- Salz ¹⁾	: 0,13 g	0,13 g

1) Berechnet

2) Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

5. Mikrobiologische Eigenschaften:

- Coliforme Keime : negativ / g
- Enterobacteriaceae : negativ / g
- Hefen und Schimmel : < 10 KbE / g
- Salmonellen : negativ / 25 g
- Listeria monocytogenes : negativ / 25 g

6. Sensorische Eigenschaften:

- Geschmack : blassrosa/hellrot mit Fruchtstücken bei Erdbeere, Kirsche und Waldfrucht, hellgelb mit Fruchtstücken bei Pfirsich-Maracuja, elfenbeinfarbig mit braunen Vanille-Partikeln bei Vanille
- Geruch : rein, milchsauer, fruchtig, süß
- Aussehen : rein, milchsauer, fruchtig, süß
- Konsistenz : cremig gerührt

7. Abpackung:

- Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe

8. MHD / Lager- und Transportbedingungen:

- MHD bei Anlieferung : 42 Tage
- Lager- und Transportbedingungen : Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)

9. Gewicht:

- Füllgewicht : 100 g, 125 g

10. Gesetzliche Grundlage:

- Das Produkt entspricht den in der EU geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004, der Milcherzeugnis-Verordnung vom 15.07.1970, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011, sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) vom 08.08.2007 in der jeweils gültigen Fassung.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

11. Lebensmittelsicherheit:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.

12. GVO-Kennzeichnung:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen vom 22. September 2003 (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

13. Allergieauslösende Zutaten:

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Weizen	nein
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
Mandel	nein
Walnuss	nein
Haselnuss	nein
Pistazie	nein
andere Nüsse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite als SO₂ angegeben	nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

14. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung:

- Keine