

Produktbezeichnung / Product name:	ATHENTIKOS Joghurtherzeugnis nach griechischer Art 10 % Fett 5 kg Eimer
Artikelnummer / product code:	213502
GTIN-Code Stück / item Gebinde EDI / case EDI	4099936003090 4099936003106
Länderkennung / country code	DE, GR
Identitätskennzeichen / Identification mark	DE BY 60411 EG (A) // DE BY 40426 EG (B) siehe Aufdruck / see print

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Deklaration Declaration:	Joghurtherzeugnis, 10 % Fett, wärmebehandelt, stichfest yogurt-preparation, 10 % fat, heat treated, set
Zutaten Ingredients:	Sahnejoghurt, modifizierte Stärke, Gelatine (Rind) cream yogurt, modified starch, gelatine (bovine)

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	%	10,0 – 10,5	Infrarot Messung/ infrared method
Eiweiß / protein (N x 6,38)	%	4,6 – 5,0	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	6,2 – 6,6	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	23,5 – 24,5	Infrarot Messung/ infrared method
pH-Wert / pH- value	pH	4,35 – 4,55	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 / 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 100 g / Average nutrition facts per 100 g		
Energie / Energy	kJ	568
	kcal	137
Fett / Fat	g	10,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	6,7
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	6,4
davon Zucker / of which sugars	g	6,4
Eiweiß / Protein	g	4,8
Salz / Salt	g	0,15

8. Lagerung - Verpackung / Storage - packaging

Lagerung / storage	
Lagerungstemperatur / storage temperature	Ungeöffnet unter +8 °C / Unopened below +8 °C
Verpackung / packaging	
Eimer / bucket	PP-Eimer / -bucket
Deckel / lid	PP-Deckel / -lid
Folie / foil	PET/PE-Siegelfolie / -foil
Stück / pieces	
Nettogewicht / net weight	5.000 g
Bruttogewicht / gross weight	5.170 g
Ø / Höhe / Ø / height	ca. Ø 227 mm / ca. 215 mm
Tray / Tray	
Nettogewicht / net weight	----
Bruttogewicht / gross weight	----
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	----
Palette / pallet	
Einheiten/Lage / units/layer	20
Trays/Lage / trays/layer	----
Lagen/Palette / layer/pallet	5
Trays/Palette / trays/pallet	----
Stück/Palette / pieces/pallet	100
Palettenhöhe / pallet height	ca. 123 cm
Palettenart / kind of pallet	EURO-Palette / euro-pallet

9. Loskennzeichnung / Lot identification

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