

<b>Produktbezeichnung / Product name:</b>	<b>MUW Joghurt mild 3,5% Fett cremig gerührt ohne Gentechnik VLOG 5kg</b>
Artikelnummer / product code:	2137
GTIN-Code Stück / item	4003903000142
Gebinde EDI/ case EDI	4040900132827
Länderkennung / country code	DE
Identitätskennzeichen / Identification mark	DE-BY 602 EG (A) // DE-BY 40426 EG (B) siehe Aufdruck / see print

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

Deklaration declaration:	<b>Joghurt mild aus Vollmilch 3,5% Fett cremig gerührt yogurt mild from whole milk 3,5% fat creamy stirred</b>
Claim	ohne Gentechnik VLOG / without genetic technology VLOG
Zutaten / ingredients:	-----

### 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	im selben Werk verwendet / used at the same plant	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	%	3,50 – 3,55	Infrarot Messung/ infrared method
Eiweiß / protein ( N x6,38 )	%	4,2 – 4,6	Infrarot Messung/ infrared method
Laktose / lactose	%	6,2 – 6,6	Berechnet/ calculated
Trockenmasse / dry matter	%	14,8 – 16,0	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 produktions-technisch 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. *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		§ 64 L 00.00-20
Listeria monocytogenes *	25g	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 100g / Average nutrition facts per 100g		
Energie / Energy	kJ	314
	kcal	75
Fett / Fat	g	3,5
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	2,3
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	6,4
davon Zucker / of which sugars	g	6,4
Eiweiß / Protein	g	4,5
Salz / Salt	g	0,13

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

Lagerung / storage	
Lagerungstemperatur storage temperature	gekühlt +8°C refrigerated +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	ca. 5.000g
Bruttogewicht / gross weight	ca. 5.170g
Ø / Höhe // Ø / height	ca. 227mm / ca. 215mm
Tray / Tray	
Nettogewicht / net weight	--
Bruttogewicht / gross weight	--
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	--
Palette / pallet	
Eimer/ Lage / buckets/layer	20
Trays/Lage / trays/layer	--
Lagen/Palette / layer/pallet	5
Trays/Palette / trays/pallet	--
Stück/Palette / pieces/pallet	100
Palettenhöhe / pallet height	ca. 120cm
Palettenart / kind of pallet	EURO-Palette / euro-pallet

**9. Loskennzeichnung / Lot identification**

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



## **MUW Joghurt gerührt 3,5% 5 kg oGT VLOG**

<b>Art.Nr.</b>	<b>21437</b>
<b>GTIN Code Stück</b>	<b>.....</b>
<b>GTIN Code Gebinde</b>	<b>.....</b>
<b>Fettgehalt</b>	<b>3,5 %</b>
<b>Einheit</b>	<b>5 kg Eimer</b>
<b>Gebindemaß</b>	<b>Ø 22,7 x H 21,5 cm</b>
<b>Lagen pro Palette</b>	<b>5 Lagen a 20 Eimer</b>
<b>Eimer pro Palette</b>	<b>100 Eimer</b>
<b>Lagerung</b>	<b>bei + 8°C</b>
<b>Palettenhöhe</b>	<b>120 cm</b>
<b>Nettogewicht Eimer</b>	<b>5.000 g</b>
<b>Bruttogewicht Eimer</b>	<b>5.170 g</b>
<b>INTRASTAT</b>	<b>0403 1013</b>

**Bayerische Milchindustrie eG, Louis-Pasteur-Str. 1, 97076 Würzburg**  
**Telefon (0931) 270 14-335, Telefax (0931) 270 14-203**  
**e-mail: [verkauf-wue@bmi-eg.com](mailto:verkauf-wue@bmi-eg.com)**  
**Internet: [www.bmi-eg.com](http://www.bmi-eg.com)**