

Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 1 von 2

Artikelnr.: 003510
Artikelbezeichnung: Profi-Joghurt 1,5% Fett 5kg Eimer

Version: 5
Gültig ab: 05.06.2024

Artikelbeschreibung

Joghurtherzeugnis, 1,5% Fett, wärmebehandelt; hergestellt aus Milch, Milchsäurekulturen und Zutaten gemäß Zutatenverzeichnis; auf einen Fettgehalt von 1,5% eingestellt; wärmebehandelt und unter aseptischen Bedingungen abgefüllt

Zutatenverzeichnis

Joghurt mit 1,5% Fett, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose)

Nährwerte (durchschnittlich je 100g/100ml)	Wert	Einheit
Energie	275	kJ
Energie	65	kcal
Fett	1,5	g
-davon gesättigte Fettsäuren	1,0	g
Kohlenhydrate	8,6	g
-davon Zucker	6,6	g
Eiweiß	4,3	g
Salz	0,26	g

Folgende Allergene gemäß VO (EG) 1169/2011 enthalten:

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Zutat(en)

Joghurt

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

deklarationsfrei

Kennzeichnung auf Speisekarten

Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.

sensorische Eigenschaften

Aussehen

Geruch/Geschmack

Konsistenz

Beschreibung

weiß bis gelblich

säuerlich, arttypisch, ohne Fremdgeruch/-geschmack

sämig, dickflüssig, nicht molkelässig

Anwendungshinweise

servierfertig

mikrobiologische Untersuchungsverfahren	Gehalt	Methode
Gesamtkeimzahl	≤ 1000 KBE/g	VDLUFA M 6.3.1
Enterobacteriaceae	≤ 0 KBE/g	VDLUFA M 7.4.2
Hefen	≤ 10 KBE/g	VDLUFA M 7.7.2
Schimmel	≤ 10 KBE/g	VDLUFA M 7.7.2

chem./phys. Untersuchungsverfahren	Gehalt / Toleranz	Methode
pH-Wert	4,20-4,35	VDLUFA C 8.2
Fettgehalt	1,50-1,70%	NMR Magnetresonanz

Lagerbedingungen	min [°C]	max [°C]
empfohlene Lagertemperatur	4	18
Nach dem Öffnen noch einige Tage gekühlt haltbar.		

Restlaufzeit / Mindesthaltbarkeit

Restlaufzeit bei Anlieferung

Monate / Tage

3 Monate

Privatmolkerei Naarmann GmbH
Wettringer Str. 58 - 48485 Neuenkirchen
Tel.: +49 5973 30-0 - Fax: +49 5973 30-66
info@naarmann.de - www.naarmann.de
Geschäftsführer:
Andreas Naarmann, Claus Naarmann

Volksbank im Münsterland eG
IBAN: DE29 4036 1906 1000 4814 00 - SWIFT-BIC: GENODEM11BB
Kreissparkasse Steinfurt
IBAN: DE08 4035 1060 0006 0012 00 - SWIFT-BIC: WELADED1STF
Commerzbank Rheine
IBAN: DE22 4034 0030 0205 7800 00 - SWIFT-BIC: COBADEFF403

USt-IdNr.: DE814992488 - ILN-Nr.: 4065400000001
Steuer-Nr.: 31158501228 - AG Steinfurt HRB 8053
Sitz der Gesellschaft: Neuenkirchen

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter: www.naarmann.de.



Produktspezifikation

NAARMANN

Seite 2 von 2

Artikelnr.: 003510
Artikelbezeichnung: Profi-Joghurt 1,5% Fett 5kg Eimer

Version: 5
Gültig ab: 05.06.2024

Zertifizierung / Zusatzinformationen	zertifiziert / geeignet	Bemerkungen
BIO	nicht zertifiziert	
VLOG	nicht zertifiziert	
HALAL	geeignet	auf Basis der Zutaten
KOSHER	geeignet	auf Basis der Zutaten
vegetarisch	geeignet	lacto-vegetarisch
vegan	nicht geeignet	enthält Joghurt

GVO-Erklärung

Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt ist weder aus gentechnisch veränderten tierischen oder pflanzlichen Materialien oder Zutaten noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt worden.

Bestrahlung / Nanotechnologie

Hiermit wird bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes keine Rohwaren verarbeitet werden, die mit UV-bzw. ionisierende Strahlen behandelt worden sind. Bei den Herstellungsprozessen kommen keine Nanotechnologie bzw. Rohwaren, die mit Nanotechnologie hergestellt worden sind, zum Einsatz.

Verpackungsmaterial

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (in den jeweils gültigen Fassungen):

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB
- Verordnung (EG) 1935/2004
- Verordnung (EG) 10/2011

In den verwendeten Verpackungen werden keine Materialien eingesetzt, die gemäß REACH Verordnung (VO (EG) 1907/2006) unerlaubte Stoffe enthalten.

Konformitätserklärung

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht und seinen Folgeverordnungen sowie allen relevanten EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung (u.a.):

- Verordnung (EG) 2073/2005 (mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)
- Verordnung (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit)
- Verordnung (EG) 396/2005 (Höchstgehalte von Pestizidrückständen)
- Verordnung (EG) 915/2023 (Höchstgehalte von Kontaminanten)

Die Spezifikation ist auch ohne Unterschrift gültig!
Die Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.