



Spezifikationsblatt Base Jagonatura 30

Produkt

Produkt/ Sachbezeichnung	Pulver / halbfertiges Produkt zur Eisherstellung
Verpackung / VPE	Alubeutel / je 14 Mal 1 Kg
Füllmenge / Gewicht	1 Kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Nicht über Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Dextrose, sprühgetrockneter Joghurt mit inaktiven Milchenzymen, Magermilchpulver, Säuerungsmittel: E330; Aromen.	
Mischverhältnis	
30 g pro Liter - Mix	

Chem./ physikalische Werte

Gesamt UFC/g	Max. 5.000 g
Coliformi gesamt UFC/g	< 10 g
Fäkal Coliforme UFC/g	
Styphyllococcus aureus UFC/g	
Salmonelle spp.	Keine / 25 g
Lysteria monocytogenes	
Schimmelpilze UFC/g	< 100 g
Hefe UFC/g	< 100 g

Lebensmittelrechtliche Anforderung

Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.

Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.

Gebrauchshinweise

Geöffnete Beutel zeitnah verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

Aussehen	Pulver
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Weiß
Geschmack	Joghurtgeschmack
Viskosität	Pulverförmig

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	1.296 / 305
Eiweiß	4,2 g
Natrium	
Wassergehalt	Max. 2 g
Asche	Max. 0,1 g
Kohlenhydrate	72 g
Davon Zucker	67 g
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Salz	0,2 g
Ballaststoffe	0 g

Allergene / beinhaltet (Ja/Nein)

Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstier & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ei & -Eiernerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnuss & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja & -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie & Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (Nüsse)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO2 Verbindungen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.

Indikatoren in %

<i>Feuchtigkeit</i>	<i>Max. 2</i>
<i>Fette</i>	
<i>Zucker</i>	
<i>Fettfreier Milchanteil</i>	
<i>Sonstige Stoffe</i>	
<i>P.O.D</i>	
<i>P.A.C</i>	

