



## 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
<b>Zutaten</b>	
Dextrose, sprühgetrockneter Joghurt mit inaktiven Milchenzymen, Magermilchpulver, Säuerungsmittel: E330; Aromen.	
<b>Mischverhältnis</b>	
<b>30 g pro Liter - Mix</b>	

### Chem./ physikalische Werte

Gesamt UFC/g	Max. 5.000 g
Coliformi gesamt UFC/g	< 10 g
Fäkal Coliforme UFC/g	
Styphilococcus 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>	

