



Spezifikationsblatt Envidia Frozen Joghurt Base

Artikelnummer:
ENVFJ01



Produkt	
Produkt/ Sachbezeichnung	Pulver zur Herstellung von Frozen Joghurt
Verpackung / VPE	Alubeutel / 10 x 1,5 kg
Füllmenge / Gewicht	1,5 kg
Restlaufzeit	Original verschlossen 24 Monate
Lagerung / Versand	Bei Zimmertemperatur, trocken lagern
Zutaten	
Zucker, Glukosesirup (dehydratisiert) Dextrose, MagerMilchpulver, Pflanzenfasern; Säureregulator: E330; Aroma, Magerjoghurt pulver; Verdickungsmittel: E412; Emulgatoren: E472b, E477; Sojamehl OGM-free Kann Spuren von Ei enthalten.	
Mischverhältnis	
Rezept 1:1 Btl. Auf 6 l fettarme Milch Rezept 2: 1 Btl.+5 l fettarme Milch+1 kg fettarmer Joghurt	

Chem./ physikalische Werte	
Gesamt UFC/g	< 10.000
Coliformi gesamt UFC/g	
Fäkal Coliforme UFC/g	
Staphylococcus aureus UFC/g	
Salmonelle spp.	Keine / 25 g
Lysteria monocytogenes	
Schimmelpilz UFC/g	< 100
Hefe UFC/g	< 100

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.	

Stand: 01/04/2025 (24)

Sensorische Anforderungen	
Aussehen	Pulver
Geruch	Arttypisch, kein Fremdgeruch
Farbe	Weiß
Geschmack	Joghurtgeschmack

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg	
Brennwert kJ / kcal	1.424 / 336
Eiweiß	1,9 g
Natrium	
Wassergehalt	
Asche	
Kohlenhydrate	80 g
Davon Zucker	79 g
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Salz	0,1 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 & - Eiererzeugnisse	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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.	

Gelando UG
Berliner Str. 18
63619 Bad Orb



Fon: 0 60 52 – 71 51
Fax: 0 60 52 – 72 92
www.gelando.de