



Produktspezifikation

Stand :
12.12.2024

Produkt	Dressing Joghurt Art. Nr. 3213
Prozess	Zutaten nach Rezept zusammengeben, Pürieren, verpacken, etikettieren, kühlen, Versand
Zutaten	Milch, Zitronensaft (Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit E224), Joghurt (Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Pektin, Gelatine, Agar Agar.
Allergene	Milch
Sensorische Beschreibung	Aussehen: Weiß Geruch: arttypisch Geschmack: arttypisch Konsistenz: Zähflüssig
Lebensmittel-sicherheitskriterien	Richtwert (KbE*/g) für abgepackte Ware bei Abgabe an den Verbraucher Aerobe mesophile Keimzahl: 5x10 ⁷ Escherichia coli: 1x10 ² Salmonellen: negative in 25g Listeria monocytogenes: negative in 25 g Schimmelpilze: 1x10 ³ Hefen: 1x10 ⁵ *Koloniebildende Einheiten
Zielgruppen/ Verwendungszweck	Alle Verbraucherschichten außer Säuglinge
GMO	Nicht Kennzeichnungspflichtig gemäß EU VO 1829/2003 und 1830/2003
Verpackung	1 L Flasche, PE Weiß
Lagerung	Gekühlt bei 4°C MHD 14 Tage inklusiv Produktionstag

Erstellt am: 12.12.2024
Von: Joschka Gronau

Geprüft am: 13.12.2024
von: Engin Denizyilmaz

Freigegeben am: 13.12.2024
von: Joschka Gronau