



PRODUKTSPEZIFIKATION

Joghurt Früchte Müsli 1500g

Art.Nr.: FW000082

erstellt am:

17.11.2025

E. Fedler

Seite 1 von 2

Artikelnummer: FW000082 **M3 Nr:** 811190
Artikelbezeichnung: Joghurt Früchte Müsli 1500g
Gewicht: 1,5kg
Verkehrsbezeichnung: Frücthemüsli mit 19% Trockenfrüchten
und 3% Joghurtstückchen

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

WEIZENFLOCKEN, HAFERFLOCKEN, Sultaninen 15,5% (Sultaninen, Sonnenblumenöl), Cornflakes (Mais, Zucker, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT), GERSTENFLOCKEN, Dinkel gepufft (DINKEL[^], Honig), Joghurt gefriergetrocknet (Glukosesirup, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, Zucker, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Äpfel getrocknet 2,4%, weiße Joghurtschokolade (Kakaobutter, Zucker, MAGERMILCHJOGHURTPULVER, VOLLMILCHPULVER), Honig, Vollkornreismehl extrudiert, Honig-Weizen gepufft (WEIZEN, Honig), Erdbeeren gefriergetrocknet 1,2%, Sonnenblumenöl, Reismehl, Himbeeren gefriergetrocknet 0,2%, Zimt gemahlen, Überzugsmittel: Gummi arabicum, Zucker

[^]Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Kann Reste von Kernbestandteilen enthalten.

Mögliche Allergenspuren:

Sesamsamen und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Schalenfrüchte

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	homogene Mischung aus Getreideflocken, getrockneten Früchten
Geruch	fruchtig, frisch, getreidig, frei von Fremdgeruch
Konsistenz	rieselfähig, bissfest
Geschmack	fruchtig, frisch, getreidig, frei von Fremdgeruch

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1528
Energie kcal	362
Fett g	4,5
- davon gesättigte Fettsäuren g	1,1
Kohlenhydrate g	66
- davon Zucker g	19
Ballaststoffe g	8,5
Eiweiß g	9,4
Salz g	0,25

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	100000
E. coli:	100
Hefen:	100000
Schimmel:	100000
Bacillus cereus:	1000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	1,5kg
Einzelverpackung:	Transparenter Schlauchbeutel mit weißem Clip und VS-/RS-Etikett
EAN-Code:	4005967000885
Verpackungseinheit (VPE):	4 Stück/Karton
Kartongröße Umkarton:	393 mm x 293 mm x 216 mm
Karton-EAN-Code:	4005967501634
Palettierung:	8 Kartons/Lage, 128 Artikel/Palette

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	360 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	240 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD
Zolltarifnummer:	19042099

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.