

Referenz: STD66973
Entwicklungsversion: 4
Revision: 9

Revidiert am: 12/03/2026

Erstellt von: AlexanderS

Produktbezeichnung / Sachbezeichnung / Anwendung

Waldbeer Schweiz für Joghurt mit «Zentralschweizer Waldbeeren»
 Halbfabrikat

Herstellprozess: Mischen, Erhitzen, Abfüllen mit Permanentmagnet, Sieb (8mm)

*Dies ist ein zusammengesetztes Produkt. Es handelt sich um ein Zwischenprodukt, das nicht direkt an den Endverbraucher verkauft werden darf.

Anwendung Schlagjoghurt - Halbfett <> 1,3 und 1,8%.

Empfohlene Dosierung [%] 12:4:84 (Halbfabrikat : Zucker : Joghurt)

Analytische Parameter

pH [20°C]	pH-Meter	3,40 ± 0,30
Brix [20°C]	Refraktometer	62 ± 2
Viskosität Brookfield	Pa.s, #6 spindle, 20rpm, 60s, 10°C	23 ± 5
Fruchstücke	Ein-Sieb 1mm	% 11 ± 5

Zutaten (in absteigender Reihenfolge)

Kategorie	Bezeichnung	E Num.	%	Geographische Herkunft
Zutat	Schweizer Zucker		51,000	CH
Zutat	Brombeeren AdR Luzern		14,000	CH
Zutat	Erdbeeren AdR Luzern		14,000	CH
Zutat	Himbeere AdR Luzern		14,000	CH
Zutat	Maisstärke		3,500	DE
Zutat	Schwarzkarottenkonzentrat (färbendes Lebensmittel)		2,520	IT
Aroma	Natürliche Aromen		0,840	GB, PT, SI
Zutat	Zitronensaftkonzentrat		0,140	AR, BR, DZ, ES, IT, MX, ZA

Zwecks Ausgleich von Rohstoffschwankungen können industrielle Anpassungen vorgenommen werden.
 Industrielle Anpassungen sind möglich, um die Produktspezifikationen zu erfüllen.
 Der Gehalt an Verdickungsmittel, Säuerungsmitteln und Säureregulatoren kann zu diesem Zweck +/- 20% variieren.

Die Herkunft der Zutaten entspricht den Einkäufen der letzten 2 Jahre und kann sich aufgrund der Marktverfügbarkeit ändern. Diese Änderungen werden bei der nächsten Überarbeitung dieser Spezifikation berücksichtigt.

AD - Andorra, AL - Albanien, AM - Armenien, AR - Argentinien, ASI - Asien, AT - Österreich, BA - Bosnien, BE - Belgien, BG - Bulgarien, BR - Brasilien, BY - Weißrussland, CH - Schweiz, CY - Zypern, CZ - Tschechische Republik, DE - Deutschland, DK - Dänemark, DZ - Algerien, EE - Estland, ES - Spanien, FI - Finnland, FR - Frankreich, GB - Vereinigtes Königreich, GE - Georgien, GR - Griechenland, HR - Kroatien, HU - Ungarn, IE - Irland, IS - Island, IT - Italien, KZ - Kasachstan, LI - Liechtenstein, LT - Litauen, LU - Luxemburg, LV - Lettland, MC - Monaco, MD - Moldawien, ME - Montenegro, MK - Mazedonien, MOO - Naher Osten, MT - Malta, MX - Mexiko, NL - Niederlande, NO - Norwegen, PL - Polen, PT - Portugal, RO - Rumänien, RS - Serbien, SE - Schweden, SI - Slowenien, SK - Slowakei, SM - San Marino, TR - Türkei, UA - Ukraine, VA - Vatikanstadt, ZA - Südafrika

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen Viskos mit Stücken

Nährwerte (Angabe pro 100g)

Energie	243 / 1032	kcal/kJ
Fett	0,3	g
davon		
- gesättigte Fettsäuren	< 0,1	g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	< 0,1	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,1	g
Kohlenhydrate	58	g
davon		
- Zucker	54	g
- mehrwertige Alkohole	0,2	g
- Stärke	2,9	g
Ballaststoffe	1,3	g
Eiweiß	0,5	g
Salz	0,038	g

Literatur: Souci Fachmann Kraut (7. Auflage); Rohwarenspezifikationen; USDA National Nutrient Database for Standard Reference

Es handelt sich um Richtwerte die natürlichen Schwankungen unterliegen.

Zusätzliche Informationen (Angabe pro 100g)

Trans-Fettsäuren	0,0	g
Laktose	0,0	g
Natrium	0,015	g
Asche	0,244	g
Trockenmasse	61,1	g

Literatur: Souci Fachmann Kraut (7. Auflage); Rohwarenspezifikationen; USDA National Nutrient Database for Standard Reference

Es handelt sich um Richtwerte die natürlichen Schwankungen unterliegen. Die Trockenmasse wird berechnet.

Mikrobiologische Parameter

Mikroorganismen bei 30°C	< 1000 KBE/g
Hefen	Abwesend in 100g
Schimmelpilze	Abwesend in 100g

Die Analyse pathogener Mikroorganismen erfolgt nach einem jährlichen Prüfplan.

Coliforms, Enterobacteriaceae, S. aureus, Salmonella und Listeria sind abwesend, da das Produkt hitzebehandelt wurde.

Allergenhinweis (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Allergen	Anwesend in Rezeptur	Abwesend in Rezeptur	Zutat
Glutenhaltiges Getreide [Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon], sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂		X	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

Frulact folgt den Grundsätzen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 "betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel" und berücksichtigt dabei die in Anhang II dieser Verordnung genannten "Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen".

Die allergenhaltigen Rohwaren werden bei der Annahme ordnungsgemäß gekennzeichnet und in einem speziellen Bereich gelagert. Während aller Prozessstufen bestehen spezielle Verfahren zum Umgang mit allergenhaltigen Rohstoffen. Dies umfasst auch die Produktion sowie spezielle Reinigungsverfahren bei der Handhabung allergenhaltiger Rohwaren.

Um das Risiko einer Kreuzkontamination zu vermeiden, gibt es spezielle Verfahren zur Planung der Produktion allergenhaltiger Produkte.

Darüber hinaus verwendet Frulact keine Zutaten und/oder Lebensmittel, die Erdnüsse enthalten oder enthalten können.

Das Vorhandensein der genannten Stoffe durch die beabsichtigte Zugabe oder Kreuzkontaminationen wurde in der FRULACT HACCP-Analyse bewertet.

Eine Kreuzkontamination mit Schalenfrüchten kann nicht ausgeschlossen werden. Kann Schalenfrüchte enthalten.

Weitere Informationen können dem Allergen Management entnommen werden (erhältlich auf Anfrage).

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackungstyp	PACK EUR CH 1L KAN12LTRANS BLAU
Nettogewicht	14 kg
Etikett enthält	Hersteller; Produktbezeichnung; Frulact Referenz; Kundenartikelnummer.; Produktionsdatum; Mindesthaltbarkeitsdatum; Chargennummer; Lagerbedingungen; Nettogewicht; Bruttogewicht

Die in Edelstahlbehältern verpackten Produkte werden mit Stickstoff unter Druck gesetzt. Weitere Informationen finden Sie im Verpackungshandbuch.

Haltbarkeit, Lagerbedingung und Transport

Mindesthaltbarkeit	150 Tage
Lagerbedingung	0°C < T < 10°C
Handhabung	Siehe Benutzerhandbuch der Verpackung
Transportbedingung	Gekühlt (0°C < T < 10°C)

Information zur Lebensmittelsicherheit

Kontaminanten	Gemäß VO (EU) 2023/915 und/oder der Schweizer Verordnung VHK
Pestizide	Gemäß VO (EG) Nr. 396/2005 und/oder der Schweizer Verordnung VPRH
Ionisierende Strahlen	Gemäß den Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG. Produkt nicht bestrahlt.
GMO	Gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003. Das Produkt enthält, besteht nicht aus oder wird durch GVO hergestellt.
Verpackung	Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind lebensmittelecht gemäß VO(EG)1935/2004 (über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) und der VO (EU)10/2011 (über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) und/oder der schweizer Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21
Fremdkörper	Trotz aller Bemühungen, die völlige Abwesenheit von Fremdkörpern zu gewährleisten, kann es aufgrund der Beschaffenheit der pflanzlichen Rohwaren möglich sein, dass einzelne Kerne, Samen oder pflanzliche Fremdkörper enthalten sind. Um eine grösstmögliche Sicherheit zu gewährleisten, werden optische Kontrollen durchgeführt, Magnete und wenn technisch möglich Siebe eingesetzt. Weitere Informationen können dem Statement über Fremdkörper entnommen werden (erhältlich auf Anfrage).

Claims

Aus der Region

Bemerkungen: Bitte überprüfen Sie die vorliegende Spezifikation sorgfältig. Wenn wir innerhalb von 2 Wochen keine Rückmeldung erhalten, gilt diese Spezifikation als von Ihnen akzeptiert.

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.