

## Produkte - Spezifikation, Art.Nr: 11424

---

### Produkt

Produktbezeichnung	RD Joghurt Sauce	Art.Nr.	11424
Einheit / Verpackung	Squeeze Bottle à 800g / Karton à 6 Stk.	Rezept Nr.	02.20.02

Sachbezeichnung: Joghurtsauce

Betrieb zertifiziert FSSC 22000: Ja

Produkt zertifiziert Bio: Nein, Bio-Knospe: Nein  
V-Label: Nein

---

### Kontaktperson QS

Diese Spezifikation wurde erstellt von: Thomas Isaak, Tel.: +41 55 619 20 43, e-mail: qs@guma.ch

---

### Produktbeschreibung

Herstellverfahren	mischen, homogenisieren, abfüllen
Aussehen	weiss mit sichtbaren Kräutern
Geruch	nach Joghurt und Kräutern, leicht nach Gurke
Geschmack	salzig, leicht sauer, süss
Konsistenz / Textur	cremig
Weitere Angaben	

---

### Lagerung / Haltbarkeit

#### **Mindestens haltbar bis:**

Lagertemperatur	5 °C
Haltbarkeit ab Produktion	120 Tage
Haltbarkeit ab Anlieferung	110 Tage

## Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

VOLLMILCHJOGHURT 78%, Sonnenblumenöl, Wasser, Gewürzzubereitung, EIGELB (aus Freilandhaltung), Tafelessig, modifizierte Wachsmaisstärke, Kräuter, Zucker, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Verdickungsmittel (Xanthan), natürliches Aroma.

## Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	Enthält
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	Ja
Eier und Eiprodukte (auch Eilecithin)	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Hartschalenobst (Nüsse), d.h. Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Cashewnüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> ), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> , bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	Nein

## Ernährungs-Informationen

Für OVO-LACTO VEGETARIER geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von: Milch & Milchbestandteilen, Eier / Eierbestandteilen und Honig)	Ja
Für OVO VEGETARIER geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von : Eier & Eierbestandteilen und Honig)	Nein
Für LACTO VEGETARIER geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft mit Ausnahme von: Milch & Milchbestandteilen und Honig)	Nein
Für VEGANER geeignet (keine Zutaten tierischer Herkunft, kein Honig)	Nein
KOSCHER zertifiziert (gemäss Jüdischem Recht)	Nein
HALAL zertifiziert (gemäss Islamischem Recht)	Nein

## Nährwertangaben

Kriterium	g/100g	Nennwert
Energie	kJ	643
Energie	kcal	155
Fett	g	12.7
SAFA (gesättigte Fettsäuren)	g	2.9
MUFA (einfach ungesättigte Fettsäuren)	g	
PUFA (mehrfach ungesättigte Fettsäuren)	g	
Cholesterin	mg	
Kohlenhydrate	g	5.8
-davon Zucker (Mono- und Disaccharide)	g	3.9
Nahrungsfasern	g	
Protein	g	3.6
Salz (NaCl)	g	0.7
Natrium	g	

## Produkte - Spezifikation, Art.Nr: 11424

### Chemische & physikalische Kennzahlen

Kriterium	Einheit	Minimum	Maximum
pH		4.20	4.60

### Mikrobiologische Kennzahlen

Keimart	Einheit	Grenzwert
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	1'000'000
Hefen	KBE/g	1'000
Schimmel	KBE/g	1'000

### Qualitätssicherung / HACCP / Rückverfolgbarkeit

Für die Herstellprozesse ist ein HACCP-Konzept vorhanden.  
Die Rückverfolgbarkeit ist durch den Chargen-Code und das MHD gewährleistet.

Von jeder Charge ist ein Rückstellmuster am Lager vorhanden.

Das Produkt wird nicht metalledetektiert.

### Genetisch veränderte Organismen (GVO)

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis wird aus GVO freien Zutaten hergestellt.

### Bestätigung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts in der aktuellen Version ([www.admin.ch](http://www.admin.ch)).

Der Empfänger verpflichtet sich, alle Daten vertraulich zu behandeln.

Dieses Dokument wird nicht automatisch aktualisiert.



Bilten, 15.04.2021