	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Yoghurt Gums	LMIV
	Artikel Nr.	125	
	Kunde	deutsch	

1 Verwendungszweck

Lebensmittel zum Direktverzehr ohne weitere Zubereitung.

2 Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtgummi mit Magermilchjoghurtpulver

3 Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Maltodextrin, 6% Magermilchjoghurtpulver, Geliermittel: Pektine, Säureregulatoren: Natrium-Kaliumtartrat, Kaliumcitrate, Säuerungsmittel: Citronensäure und Milchsäure, natürliche Aromen, färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Karotte, Schwarze Karotte, Apfel, Zitrone, Rotkohl, Heidelbeere), Sonnenblumenöl, Überzugsmittel: Carnaubawachs.

4 Nährwertkennzeichnung pro 100g

Energie	1402	kJ	330	kcal	(Berechnet)
Fett	0,2	g			(Berechnet)
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	g			(Berechnet)
Kohlenhydrate	77	g			(Berechnet)
-davon Zucker	53	g			(Berechnet)
Eiweiß	2,0	g			(Berechnet)
Salz	0,45	g			(Berechnet)

5 Herstellungsprozess

- Mischen der Rohstoffe
- Kochen $\geq 105\text{ °C}$
- Dosage Aroma
- Gießen
- Trocknen $a_w\text{-Wert} \leq 0,75$
- Entpudern
- Wachsen
- Metalldetektion
- Verpacken


6 Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Fruchtgummi mit 6 verschiedenen Farbrichtungen (Pink, Gelb, Rot, Violett, Weiß, Orange) und stilisierten Fruchtformen, in Form 6 verschiedener kleiner Früchte
Größe	Ca. 1,5 -2 cm
Geschmack	Süß-fruchtig-säuerlich mit Joghurt-Note, Birne (Gelb), Zitrone (Weiß), Erdbeere (Pink), Himbeere (Orange), Kirsche (Rot) und Heidelbeere (Violett)
Konsistenz	Bissfest - soft mit weichem Kern und leichter Außenhaut

7 Chemische Parameter

Restfeuchte (Wasser)	13 – 18	%	(ISO 760)
Citronensäure	1,2 – 1,7	%	

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von M. Willing Qualitätswesen	Geprüft von I. Brandt Teamleitung Labor	Freigegeben von Dr. K. Rothgang Lt看. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Dokument-Nr.	02SP06-125-23			
Gültig ab	12.12.2025			
Seite / Seiten	4 / 9			
Gedruckt am	02.01.2026	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagment\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\125 Yoghurt Gums (264 A01)\Produktspezifikation LMIV\02SP06-125-23 (Yoghurt Gums Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Jil Boland			

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Yoghurt Gums	LMIV
	Artikel Nr.	125	
	Kunde	deutsch	

8 Mikrobiologische Parameter

Aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 KBE/g	§64 LFGB L00.00-88
Hefen/Schimmel	< 10 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Coliforme Keime / E. Coli	< 10 KBE/g	§64 LFGB L01.00-3 / ISO 16649-2:2001
Salmonellen	n.n. in 25g	§64 LFGB L00.00-20

9 Verpackung

Primärverpackung	Ware verpackt in bunt bedrucktem Folienbeutel. Der Folienbeutel ist ein Kunststoffverbund (mögliche Monomaterialien: PP und PE).		
Sekundärverpackung	Karton		
Weitere	Ja		
Bedarfsgegenstände mit	x	Nein	
Direktkontakt vorhanden?	Wenn ja, welche		

Die Verpackung ist konform der VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EG) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, jeweils in den gültigen Fassungen. Die Herstellung erfolgt im Rahmen der guten Herstellungspraxis gemäß VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der gültigen Fassung.

10 Transportbedingungen

Temperatur	12 - 20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	< 60 %

11 Verbraucher-Zielgruppen

Erwachsene und Kinder, keine Einschränkung

12 Angaben zur Produkteignung bei spezieller Ernährung

Das Produkt ist geeignet für:

- Vegetarische Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, Milch, Eiprodukte und Honig)

Das Produkt ist nicht geeignet für:

- Vegane Ernährung (ausschließlicher Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln), da Milcherzeugnisse enthalten sind.


13 Angaben zu Allergenen

Das Produkt enthält Milcherzeugnisse (Magermilchjoghurtpulver) als allergene Zutat gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011, in der gültigen Fassung.

14 Angaben zur Gentechnik

Das Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG i.d.g.F. über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt, gewonnen werden. Das Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß der VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003, in den jeweils gültigen Fassungen.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von M. Willing Qualitätswesen	Geprüft von I. Brandt Teamleitung Labor	Freigegeben von Dr. K. Rothgang Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Dokument-Nr.	02SP06-125-23			
Gültig ab	12.12.2025			
Seite / Seiten	5 / 9			
Gedruckt am	02.01.2026	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\125 Yoghurt Gums (264 A01)\Produktspezifikation LMIV\02SP06-125-23 (Yoghurt Gums Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Jil Boland			

	Produktspezifikation Fertigware		
	Artikelbezeichnung	Yoghurt Gums	LMIV
	Artikel Nr.	125	
	Kunde	deutsch	

15 Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in Beschaffenheit und Deklaration der VO (EG) 178/2002 und dem deutschen LFGB in Verbindung mit den jeweils geltenden deutschen Folgeverordnungen und den geltenden europäischen Richtlinien und Verordnungen, alle in jeweils den gültigen Fassungen.

Die Herstellung des Produktes erfüllt die Anforderungen der VO (EG) 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene sowie der deutschen Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 08. August 2007, beide in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen.

Das Produkt entspricht den Anforderungen der deutschen Kontaminanten-Verordnung, der Europäischen Rückstands-Höchstmengenverordnung 396/2005/EG, der deutschen Rückstandshöchstmengenverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 sowie der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln, alle in den jeweils gültigen Fassungen.

Das Produkt ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis frei von Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen sowie Fremdkörpern.

Das Produkt entspricht der VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der gültigen Fassung.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keinem automatischen Änderungs-Dienst.				
Dokument-Typ	Spezifikation	Erstellt von M. Willing Qualitätswesen	Geprüft von I. Brandt Teamleitung Labor	Freigegeben von Dr. K. Rothgang Ltg. Lebensmittelrecht & Regulatory Affairs
Dokument-Nr.	02SP06-125-23			
Gültig ab	12.12.2025			
Seite / Seiten	6 / 9			
Gedruckt am	02.01.2026	U:\QM_Dokumentation\Qualitätsmanagement\Emmerich\02-Qualitätswesen\06-Fertigwaren\Katjes\125 Yoghurt Gums (264 A01)\Produktspezifikation LMIV\02SP06-125-23 (Yoghurt Gums Produktspezifikation LMIV).docx		
Gedruckt von	Jil Boland			