

**Nr. 214 – Jovel Joghurt Sortierung, 3,5% Fett im Milchanteil, 100 g, 125 g**  
**No. 214 – Jovel Yoghurt Variants, 3,5% fat in milk portion, 100 g, 125 g**

**1. Artikelbezeichnung, Bezeichnung des Lebensmittels**

product

Jovel Erdbeere, Joghurtherzeugnis mit 9% Erdbeerzubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil, 3,5% Frucht im Endprodukt, wärmebehandelt, 100 g, 125 g,

Jovel Strawberry, yoghurt product with 9% strawberry preparation, 3,5% fat in milk portion, 3,5% fruit in the final product, heat-treated, 100 g, 125 g,

Jovel Kirsche, Joghurtherzeugnis mit 9% Sauerkirschzubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil, 3,5% Frucht im Endprodukt, wärmebehandelt, 100 g, 125 g,

Jovel Cherry, yoghurt product with 9% sour cherry preparation, 3,5% fat in milk portion, 3,5% fruit in the final product, heat-treated, 100 g, 125 g

Jovel Pfirsich-Maracuja, Joghurtherzeugnis mit 9% Pfirsich-Maracujazubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil, 3,5% Frucht im Endprodukt, wärmebehandelt, 100 g, 125 g,

Jovel Peach-passion fruit, yoghurt product with 9% peach-passion fruit preparation, 3,5% fat in milk portion, 3,5% fruit in the final product, heat-treated, 100 g, 125 g

Jovel Vanille, Joghurtherzeugnis mit 10% vanillezubereitung, 3,5% Fett im Milchanteil, wärmebehandelt, 100 g, 125 g,

Jovel Vanilla, yoghurt product with 10% vanilla preparation, 3,5% fat in milk portion, heat-treated, 100 g, 125 g,

**2. Verwendungszweck**

intended purpose

Für die menschliche Ernährung geeignet.

Suitable for human nutrition.

**3. Kostformeneignung**

dietary suitability

- Vegetarisch  
vegetarian
- Vegan  
vegan
- Laktosefrei  
lactose free
- Lacto-vegetarisch  
lacto-vegetarian
- Ovo-lacto-vegetarisch  
ovo-lacto-vegetarian
- Glutenfrei  
gluten-free

**4. Zusatzzertifizierungen**

additional certifications

- Halal
- Kosher
- Bio
- HF3 (QM++)
- RA
- VLOG
- V-Label
- RSPO

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

Datum: 03.02.2026

Isabel Krebs  
Erstellt

Datum: 03.02.2026

Hugo Lübbers  
Inhaltliche Prüfung und Freigabe

TLP:GREEN – intern und  
extern

## 5. Liste der Zutaten

list of ingredients

### Erdbeere

#### Strawberry

Zutaten: **Joghurt**, Fruchtzubereitung (Erdbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Erdbeerpüree aus Erdbeerpüreekonzentrat, modifizierte Stärke, färbendes Pflanzenkonzentrat Karotte, Stabilisator Pektin, Aroma, Säureregulator Citronensäure), Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin

Ingredients: **yoghurt**, fruit preparation (strawberries, glucose-fructose syrup, sugar, strawberry puree from strawberry puree concentrate, modified starch [E 1422], colouring vegetable concentrate carrot, stabiliser pectin [E 440], flavouring, acidity regulator citric acid [E 330]), sugar, modified starch (E 1422), stabiliser pectin (E 440)

### Kirsche

#### Cherry

Zutaten: **Joghurt**, Sauerkirschzubereitung (Sauerkirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, färbende Pflanzenkonzentrate schwarze Karotte, Hibiskus, Aroma, Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Säureregulator Trinatriumcitrat), Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin

Ingredients: **yoghurt**, sour cherry preparation (sour cherries, sugar, glucose-fructose syrup, modified starch [E 1422], colouring vegetable concentrate black carrots, hibiscus, flavouring, stabilisers locust bean gum [E 410], xanthan gum [E 415], acidity regulator trisodium citrate [E 331]), sugar, modified starch (E 1422), stabiliser pectin (E 440)

### Pfirsich-Maracuja

#### Peach-passion fruit

Zutaten: **Joghurt**, Pfirsich-Maracujazubereitung (Pfirsiche, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Pfirsichpüree aus Pfirsichpüreekonzentrat, modifizierte Stärke, Passionsfrucht aus Passionsfruchtkonzentrat, natürliches Aroma, Stabilisator Pektin, Säureregulatoren Calciumcitrate, Citronensäure, Trinatriumcitrat, färbendes Pflanzenkonzentrat Saflor), Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin

Ingredients: **yoghurt**, peach-passion fruit preparation (peaches, sugar, glucose-fructose syrup, peach puree from peach puree concentrate, modified starch [E 1422], passion fruit from passion fruit concentrate, natural flavouring, stabiliser pectin [E 440], acidity regulator calcium citrates [E 333], citric acid [E 330], trisodium citrate [E 331], colouring vegetable concentrate safflower), sugar, modified starch (E 1422), stabiliser pectin (E 440)

### Vanille

#### Vanilla

Zutaten: **Joghurt**, Vanillezubereitung (Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, natürliches Vanillearoma, Säureregulator Citronensäure, färbendes Pflanzenkonzentrat [Karotte, Kürbis], Vanillepulver Bourbon extrahiert), Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Pektin

Ingredients: **yoghurt**, vanilla preparation (sugar, glucose-fructose syrup, modified starch [E 1442], natural vanilla flavor, acidity regulator citric acid [E 330], colouring plant concentrate [carrot, pumpkin], vanilla powder Bourbon extract), sugar, modified starch (E 1442), stabiliser pectin (E 440)

## 6. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten gemäß § 5 der LMZDV vom 02.06.2021 in der jeweils gültigen Fassung:

Additives subject to mandatory labeling on menus in accordance with § 5 of the LMZDV of 02.06.2021 in the currently valid version:

-

## 7. Nährwertangaben

Nutritional information

| Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:<br>Average nutritional values per 100g:   | <b>Erdbeere</b><br>Strawberry | <b>Kirsche</b><br>Cherry | <b>Pfirsich-Maracuja</b><br>Peach-passion fruit | <b>Vanille</b><br>Vanilla |
|---|-------------------------------|--------------------------|---|---------------------------|
| Energie [kJ/kcal] <sup>1)</sup><br>energy [kJ/kcal] <sup>1)</sup>                     | 417/99                        | 417/99                   | 417/99  | 417/99                    |
| Fett [g] <sup>1,2)</sup><br>fat [g] <sup>1,2)</sup>                                   | 3,0                           | 3,0                      | 3,0   | 3,0                       |
| davon gesättigte Fettsäuren [g] <sup>1)</sup><br>of which saturates [g] <sup>1)</sup> | 2,0                           | 2,0                      | 2,0   | 2,0                       |
| Kohlenhydrate [g] <sup>1)</sup><br>carbohydrate [g] <sup>1)</sup>                     | 15                            | 15                       | 15  | 15                        |
| davon Zucker [g] <sup>1)</sup><br>of which sugars [g] <sup>1)</sup>                   | 13                            | 13                       | 13  | 13                        |
| Eiweiß [g] <sup>1)</sup><br>protein [g] <sup>1)</sup>                                 | 2,8                           | 2,8                      | 2,8   | 2,8                       |
| Salz [g] <sup>1)</sup><br>salt [g] <sup>1)</sup>                                      | 0,13                          | 0,13                     | 0,13  | 0,13                      |

<sup>1)</sup> Berechnet

<sup>1)</sup> calculated

<sup>2)</sup> Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen liegen vor

<sup>2)</sup> analytical results of comparative studies are available

## 8. Allergieauslösende Zutaten gemäß der LMIV VO (EU) Nr. 1169/2011

Allergenic ingredients according to the LMIV Regulation (EU) No. 1169/2011

| <b>Allergen</b><br>allergen  | <b>Allergen im Produkt enthalten</b><br>Allergen contained in the product |
|--|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)<br>Cereals containing gluten and products made from them (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) | nein<br>no  |
| Krebstiere und Krebserzeugnisse<br>Crustaceans and crustacean products   | nein<br>no  |
| Eier und Eierzeugnisse<br>Eggs and egg products  | nein<br>no  |
| Fisch und Fischerzeugnisse<br>Fish and fish products   | nein<br>no  |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse<br>Peanuts and peanut products   | nein<br>no  |
| Soja und Sojaerzeugnisse<br>Soy and soy products   | nein<br>no  |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)<br>Milk and milk products (incl. lactose)   | ja<br>yes   |
| Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (wie z.B. Mandel, Walnuss, Haselnuss, andere Nüsse)<br>Nuts and products thereof (e.g. almonds, walnuts, hazelnuts, other nuts)   | nein<br>no  |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse<br>Celery and celery products   | nein<br>no  |
| Senf und Senferzeugnisse<br>Mustard and mustard products   | nein<br>no  |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse<br>Sesame seeds and sesame seed products  | nein<br>no  |
| Schwefeldioxid und Sulfite als SO <sub>2</sub> angegeben<br>Sulphur dioxide and sulphites indicated as SO <sub>2</sub>   | nein<br>no  |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse<br>Lupine and lupine products  | nein<br>no  |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse<br>Molluscs and mollusc products   | nein<br>no  |

**9. Chemisch-physikalische Eigenschaften**

chemical-physical characteristics

|          |                     |
|----------|---------------------|
| pH-Wert  | < 4,50              |
| pH-value |                     |
| Fett [%] | 3,5 im Milchanteil  |
| fat [%]  | 3,5 in milk portion |

**10. Mikrobiologische Eigenschaften**

microbiological characteristics

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Coliforme Keime            | negativ / g     |
| Coliform bacteria          | negative / g    |
| Enterobacteriaceae*        | negativ / g     |
|                            | negative / g    |
| Hefen und Schimmel [KbE/g] | < 10            |
| Yeast and moulds [cfu/g]   |                 |
| Salmonellen*               | negativ / 25 g  |
| Salmonella*                | negative / 25 g |
| Listeria monocytogenes*    | negativ / 25 g  |
|                            | negative / 25 g |

\*Untersuchungsintervall nach Monitoring-Plan  
 \*interval of analysis according to monitoring plan

**11. Sensorische Eigenschaften**

sensorial characteristics

|             |   |
|-------------|---|
| Geschmack   | rein, milchsauer, fruchtig, süß   |
| taste       | pure, lactic, fruity, sweet   |
| Geruch      | rein, milchsauer, fruchtig, süß   |
| smell       | pure, lactic, fruity, sweet   |
| Aussehen    | blassrosa/hellrot mit Fruchtstücken bei Erdbeere, Kirsche und Waldfrucht, hellgelb mit Fruchtstücken bei Pfirsich-Maracuja, elfenbeinfarbig mit braunen Vanille-Partikeln bei Vanille         |
| appearance  | light pink/light red with fruit pieces in strawberry, cherry and forest fruit, light yellow with fruit pieces in peach-passion fruit, ivory coloured with brown vanilla particles for vanilla |
| Konsistenz  | cremig gerührt  |
| consistency | creamy stirred  |

**12. Abpackung**

packaging

|   | Füllmenge   |
|---|-------------|
|   | net weight  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe | 100 g, 125g |
| plastic cup with aluminum sealing disc  |             |
| <input type="checkbox"/> Verbundverpackung                                      |             |
| composite packaging   |             |
| <input type="checkbox"/> Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel             |             |
| plastic bucket with sealing foil and lid  |             |
| <input type="checkbox"/> Kunststoffeimer mit Deckel                             |             |
| plastic bucket with lid   |             |
| <input type="checkbox"/> PE-Beutel im Umkarton                                  |             |
| PE-bag in outer carton  |             |
| <input type="checkbox"/> Bag in Box Container mit Einweg-Inliner                |             |
| bag in box container with single-pass inliner                                   |             |
| <input type="checkbox"/> Edelstahlcontainer                                     |             |
| high-grade steel container  |             |
| <input type="checkbox"/> Lose, Tankzugverladung                                 |             |
| bulk, tanker loading  |             |

**13. Haltbarkeit und Lagerfähigkeit**

shelf-life and storage-conditions

MHD bei Anlieferung

shelf life at delivery

Lager- und Transportbedingungen

storage- and transport conditions

100 Tage

100 days

Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung

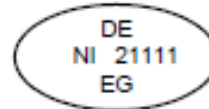
(empfohlen +5 - +25°C)

room temperature when unopened (recommended +5 – +25°C)

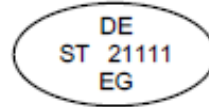
**14. Hersteller**

producer

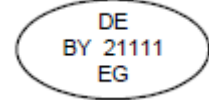
frischli Milchwerke GmbH  
 Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum



frischli Milchwerk Weißenfels GmbH  
 Tagewerbener Straße 81, 06667 Weißenfels



frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber  
 oHG  
 Landshuter Straße 105, 84307 Eggenfelden



Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH  
 Amtsstraße 33, 48624 Schöppingen



**15. Sonstiges**

Gesetzliche Grundlage:

Legal basis:

- Das Produkt entspricht den in der EU und national geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004, der Milcherzeugnis-Verordnung, der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung) in der jeweils gültigen Fassung.  
 The product complies with the food law provisions applicable in the EU and national, in particular Regulations (EC) No. 852/2004 and (EC) No. 853/2004, the Milk Products Regulation, Regulation (EU) No. 1169/2011 and the Regulation on hygiene requirements for the manufacture, treatment and placing on the market of foodstuffs (Food Hygiene Regulation), as amended.
- Das Verpackungsmaterial, inklusive der damit verbundenen Etiketten, Druckfarben und Klebstoffe, entspricht hinsichtlich seiner Beschaffenheit den jeweils gültigen EU-Richtlinien und EU-Verordnungen sowie dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).  
 The packaging material, including the associated labels, printing inks and adhesives, complies with the applicable EU directives and EU regulations as well as the German Food and Feed Code (LFGB).

Lebensmittelsicherheit:

Food safety:

- Das Produkt unterliegt der Kontrolle unseres HACCP-Systems.  
 The product is subject to the control of our HACCP system.



**Fertigproduktspezifikation Nr. 214**  
**Jovel Joghurt Sortierung, 3,5% Fett, 100 g, 125 g**  
**frischli Milchwerke GmbH**  
**Zentral**

Ausgabe: 5  
Bereich: Fertigproduktspezifikation  
Datum: 03.02.2026  
Seite: 6/6

**GVO-Kennzeichnung:**

GMO labeling:

- Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

The product is not subject to labeling according to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EC) No. 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.

**Haftungsausschluss:**

disclaimer:

- Die in der vorliegenden Spezifikation aufgeführten Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Durch Rohstoffschwankungen können Abweichungen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zur Standardisierung des Produktes notwendig sein. Für die Weiterverarbeitungsergebnisse haften die frischli Milchwerke GmbH nicht, da diese individuellen Anwendungsanforderungen unterliegen, auf die wir i.d.R. keinen Einfluss haben. Dieses Produkt und die verwendeten Zutaten entsprechen den geltenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Alle vorherigen Spezifikationen zu diesem Produkt verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

The information provided in this specification is based on careful testing and is given to the best of our knowledge. Due to fluctuations in raw materials, deviations may be necessary within the framework of good manufacturing practice for the standardisation of the product. frischli Milchwerke GmbH is not liable for the results of further processing, as these are subject to individual application requirements over which we generally have no influence. This product and the ingredients used comply with the applicable national and European food law requirements. All previous specifications for this product hereby lose their validity.