

Artikel	TRINKJOGH. FRU SORT. I 1,5% 2x4x400G BGL
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	42002010
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	fettarmes Milchscherzeugnis mit Fruchtzubereitung, 1,8% Fett im Milchanteil, hergestellt im Berchtesgadener Land mit Milch aus der Alpenregion, Sortierung in den Sorten Himbeer-Zitrone und Schwarze Johannisbeere
Abpackung / Nettogewicht	8 x 400
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tetra Top mit Schraubverschluss
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau e.G.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Himbeer-Zitrone: 36% JOGHURT mild, BUTTERMILCH, MOLKENERZEUGNIS, Zucker, Himbeeren (1% Himbeeren, 1% Himbeersaft aus Himbeersaftkonzentrat), 2% Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, löslicher Ballaststoff Oligofructose, färbendes Konzentrat aus Rote Bete-Saft, Aroma. Zutaten Sorte Schwarze Johannisbeere: 37% JOGHURT mild, BUTTERMILCH, MOLKENERZEUGNIS, Zucker, 4% Schwarzer Johannisbeersaft aus Johannisbeersaftkonzentrat, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, löslicher Ballaststoff Oligofructose, färbende Konzentrate aus Rote Bete-Saft, Karotte und Hibiskus, Aroma.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	285 / 67
Fett	

gesamt	1,50
gesättigte Fettsäuren	1,00
Kohlenhydrate	
gesamt	10,20
davon Zucker	9,90
Eiweiß	2,50
Salz	0,13

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Joghurt, Buttermilch, Molkenerzeugnis
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	X	
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel		X
mit Aromastoffen	X	
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff		X
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X

bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG	x
Bio	x
<u>Ernährungsformen</u>	
Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	Verzehrfertig und zur weiteren Verarbeitung. Bitte vor Genuss gut schütteln.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Konsistenz	flüssig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	