

<b>Artikel</b>	<b>TRINKJOGH FRU SORT. II 1,5% 2x4x400G BGL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>42002020</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>fettarmes Milchscherzeugnis mit Fruchtzubereitung, 1,8% Fett im Milchanteil, hergestellt im Berchtesgadener Land mit Milch aus der Alpenregion, Sortierung in den Sorten Erdbeer und Pfirsich-Maracuja</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	8 x 400
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Tetra Top mit Schraubverschluss
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau e.G.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartontray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Erdbeer: 36% JOGHURT mild, BUTTERMILCH, MOLKENERZEUGNIS, Zucker, 3% Erdbeeren, 2% Erdbeersaft aus Erdbeersaftkonzentrat, löslicher Ballaststoff Oligofruktose, färbende Konzentrate aus Rote Bete-Saft und Schwarze Karotten-Saft, Aroma. Zutaten Sorte Pfirsich-Maracuja: 40% JOGHURT mild, BUTTERMILCH, MOLKENERZEUGNIS, Zucker, 6% Pfirsichpüree aus Pfirsichkonzentrat, 1% Maracujasaft aus Maracujasaftkonzentrat, löslicher Ballaststoff Oligofruktose, färbende Konzentrate aus Schwarzer Karotte und Kürbis, Aroma.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	306 / 72
<b>Fett</b>	
gesamt	1,50
gesättigte Fettsäuren	1,00

<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	11,50
davon Zucker	11,00
<b>Eiweiß</b>	2,40
<b>Salz</b>	0,09

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Joghurt, Buttermilch, Molkenerzeugnis
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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

## Ernährungsformen

Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei	x	

## gentechnisch verändert

x

## Verwendungszweck

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.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Konsistenz	flüssig

## Mikrobiologische Daten

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)