

Artikel SKYR DESSERT KIRSCH 15x75G Frankenland
Marke (Eigenmarke) Frankenland
Artikelnummer 42003514
Artikelbeschreibung Frischkäse mit 8% Kirschen, Magerstufe

Abpackung / Nettogewicht 15 x 75
Gebinde / Einheit (kg//St.) g
Direktverpackung Becher mit Alu-Folie, bedruckt
Verpackungsmaterial Becher: PS; Platine: Alu
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers

Hersteller Bayerische Milchindustrie eG

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Kartonsteige

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen gekühlt bei +8 °C lagern

Zutatenliste FRISCHKÄSE, JOGHURT, Zucker, Kirschen, Glucose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Kirschsaft-konzentrat, rote Betsaftkonzentrat, Aroma, färbende Lebensmittel: Holunderbeer-, Karotten-, Holunderbeersaftkonzentrat; Karamellzuckersirup

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal) 398 / 94

Fett
gesamt 0,20
gesättigte Fettsäuren 0,10

Kohlenhydrate
gesamt 15,00
davon Zucker 14,30

Eiweiß 8,00

Salz 0,13

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff
vorhanden

| | | | | |
|---|--|-----------|-------------|---------------------|
| 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 | | Frischkäse, Joghurt |
| 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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | | | x |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | | x |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | | x |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | | x |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | | x |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | | | |
| | | ja | nein | |
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe | | x | | |

| | | |
|--|---|---|
| bei loser Abgabe an Endverbraucher | | |
| 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 |
| 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 |
| Sensorische Eigenschaften | |
| Aussehen | arteigen |
| Geruch | arteigen |
| Geschmack | arteigen |
| Konsistenz | arteigen |
| Mikrobiologische Daten | § 64 LFGB; ISO 21528 |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | |
| Escherichia coli (KbE/g) | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | negativ |
| Hefen (KbE/g) | 0 cfu/g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | nicht nachweisbar in 25g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | nicht nachweisbar in 25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 0 cfu/g |