

Artikel	BIO WM FRUJO PFIR.-MARIL. 3,6% 10x150G
Marke (Eigenmarke)	Kärntnermilch
Artikelnummer	42006094
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Bio-Fruchtjogurt aus pasteurisierter Bio-Milch mit 3,6 % Fett im Milchanteil mit 6 % Marillen und 6 % Pfirsiche aus biologischer Landwirtschaft
Abpackung / Nettogewicht	10 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kartonverbundbecher Desto mit Alu-Platine
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BIO
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 6 °C
Zutatenliste	JOGHURT*, Fruchtzubereitung (Rohrohrzucker*, 4,4% Pfirsiche*, 4%Marillen*, 2% Marillenpüree*, 1,6% Pfirsichpüree*, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Pektin; Zitronensaftkonzentrat*). *aus biologischer Landwirtschaft
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	369 / 88
Fett	
gesamt	2,80
gesättigte Fettsäuren	2,00
Kohlenhydrate	
gesamt	11,00
davon Zucker	11,00
Eiweiß	3,40
Salz	0,10

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	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
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. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	fruchtypisch gefärbt
Geruch	rein, aromatisch, mit charakteristischem Fruchtgeruch
Geschmack	rein, aromatisch, mit charakteristischem Fruchtgeruch
Konsistenz	dickflüssig bis sämig, keine Molkenabscheidung
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
ISO 11290-1; ISO 6611 o. ISO 21527	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	<= 10.000 KBE / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	<= 10.000 KBE / g