

<b>Artikel</b>	<b>BIO JOGH FRU HEIDEL./CASS. 6x150G Andech</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Andechser Natur</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42006203</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Bio-Rahmjoghurt mild Heidelbeere-Cassis, 10% Fett im Milchanteil</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Becher mit Platine
<b>Verpackungsmaterial</b>	Kunststoff
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Andechser Molkerei Scheitz GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	BIO
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +6 °C
<b>Zutatenliste</b>	RAHMJOGHURT MILD*, Rübenzucker*, 5% Heidelbeeren*, 4% schwarze Johannisbeeren*, native Maisstärke*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl. *Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	547 / 131
<b>Fett</b>	
gesamt	8,00
gesättigte Fettsäuren	5,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	11,90
davon Zucker	11,40
<b>Eiweiß</b>	2,60
<b>Salz</b>	0,08

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

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<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	Rahmjoghurt
<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 SO<sub>2</sub></b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Zusatzstoffe</b>		
	ja	nein

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

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>	x	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arteigen
Geruch	ohne Fremdgeruch
Geschmack	sahnig, fein-säuerlich, fruchtig nach Heidelbeeren
Konsistenz	vollmundig, cremig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
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)	