

| | |
|--|---|
| Artikel | JOGH NATUR 3,6% STICHFEST 5KG Schärding |
| Marke (Eigenmarke) | Schärding |
| Artikelnummer | 42007037 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Tiroler Bergbauern Joghurt 3,6 % Fett, aus pasteurisierter Milch, stichfest |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 5 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | Eimer mit Deckel |
| Verpackungsmaterial | PP (Polypropylen) |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Berglandmilch eGen |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | ungeöffnet, gekühlt bei max. +6 °C |
| Zutatenliste | JOGHURT 3,6% Fett |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen |
| Energie (kJ / kcal) | 268 / 64 |
| Fett | |
| gesamt | 3,60 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,30 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 4,20 |
| davon Zucker | 4,20 |
| Eiweiß | 3,70 |
| 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 |
| 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 |

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

Küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr. Nach dem Öffnen gekühlt lagern.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|----------------------------|
| Aussehen | typisch weißlich |
| Geruch | mild säuerlich, aromatisch |
| Geschmack | mild säuerlich, aromatisch |
| Konsistenz | cremig, stichfest |

Mikrobiologische Daten

externe Referenzmethode; Plattengussverfahren

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | |
| Escherichia coli (KbE/g) | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
| Hefen (KbE/g) | 0/ml |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | neg/25g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 0/ml |