

Artikel	BIO JOGH NAT. 3,5% LAKTOSEFR 10x150G BGL
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	42007107
Artikelbeschreibung	Bio-Joghurt mild laktosefrei mit 3,5% Fett, hergestellt im Berchtesgadener Land mit Milch aus der Alpenregion
Abpackung / Nettogewicht	10 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	2-Komponentenbecher m. Aluplatine
Verpackungsmaterial	Becher: Pappmantel u. PS-Inlet; Platine: Alu
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau e.G.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BIO
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C
Zutatenliste	JOGHURT mild mit 3,5% Fett, Enzym Laktase
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	296 / 71
Fett	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	2,30
Kohlenhydrate	
gesamt	4,20
davon Zucker	4,20
Eiweiß	4,80
Salz	0,11

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

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	weiß, nicht molkenlässig
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	cremig gerührt, glatte, gleichmäßige Konsistenz

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)