

| | |
|--|---|
| Artikel | JOGH ZUB. KAFFEE 7% 10x180G Stainzer |
| Marke (Eigenmarke) | Stainzer |
| Artikelnummer | 42008083 |
| Artikelbeschreibung | Kaffeejoghurt aus pasteurisierter Milch mit 7 % Fett |
| Abpackung / Nettogewicht | 10 x 180 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Kunststoffbecher m. Aluplatine |
| Verpackungsmaterial | Kunststoff, Aluminium |
| 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) | Tray |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | ungeöffnet, gekühlt bei max. 3-6 °C lagern |
| Zutatenliste | JOGHURT mild, Zucker, Kaffeeextrakt (0,7 %), modifizierte Stärke, Stabilisator: Pektin; natürliches Aroma |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen |
| Energie (kJ / kcal) | 489 / 117 |
| Fett | |
| gesamt | 5,80 |
| gesättigte Fettsäuren | 3,90 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 13,00 |
| davon Zucker | 12,00 |
| Eiweiß | 3,10 |
| Salz | 0,10 |

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 |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | | | |
| | | 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

Verzehrfertig, nach dem Öffnen gekühlt lagern.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | ansprechend Kaffeebraun |
| Geruch | rein mild aromatisch, nach Kaffee |
| Geschmack | charakteristischer Kaffeegeschmack, kaum säuerlich, angenehm süß |
| Konsistenz | sämig, cremig |

Mikrobiologische Daten

externe Referenzmethode; Provokation 5d 30 °C

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