

Artikel JOGH FRU VANILLA 3,5% 5KG Wiesehoff

Marke (Eigenmarke) Wiesehoff

Artikelnummer 42008099

Artikelbeschreibung Joghurterzeugnis mit 10% Vanillezubereitung,

3,5% Fett im Milchanteil

Abpackung / Nettogewicht 1 x 5

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) kg

**Direktverpackung** viereckiger Eimer m. Deckel und Henkel

Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food

**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** 

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

Energie (kJ / kcal)

+2 °C bis +8 °C

417 / 99

**Zutatenliste** JOGHURT, Vanillezubereitung (Saccharose,

Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, natürliches Vanillearoma, Säureregulator: Citronensäure; färbendes Pflanzenkonzentrat [Karotte, Kürbis], Vanillepulver Boubon

extrahiert), modifizierte Stärke, Stabilisator: Pektin

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

je 100g / ml Quelle / Bestimmung: Produzent

Fett gesamt 3,00 gesättigte Fettsäuren 2,00

Kohlenhydrate

gesamt 15,00 davon Zucker 13,00

 Eiweiß
 2,80

 Salz
 0,13

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 25.01.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4

Version: 2201250



		vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Dinkel		х	
Gerste		х	
Hafer		х	
Kamut		х	
Roggen		х	
Weizen		х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	х	Joghur	t
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Cashewnüsse		х	
Haselnüsse		х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		х	
Mandeln		х	
Paranüsse		х	
Pecannüsse		х	
Pistazien		х	
Walnüsse		х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		Х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Zusatzstoffe			
	ja	nein	

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 25.01.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.

Version: 2201250



Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	Х	
chininhaltig		Х
coffeinhaltig		х
enthält eine Phenylalaninquelle		х
geschwärzt		х
geschwefelt		х
gewachst		х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		х
mit Antioxidationsmittel		х
mit Aromastoffen	Х	
mit Azofarbstoffen		х
mit Emulgatoren		х
mit Farbstoff		х
mit Geschmacksverstärker		х
mit Konservierungsstoff		х
mit Nitrat		х
mit Nitritpökelsalz		х
mit Phosphat		х
mit Süßholzextrakt		х
mit Süßungsmittel(n)		х
taurinhaltig		х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		х
Weitere produktspezifische Angaben		
	ja	nein
aufgetaut		Х

	ja	nein
aufgetaut		х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		х
Vegan		х
vegetarisch	Х	
lactosefrei		Х



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	elfenbeinfarbig mit braunen Vanille-Partikeln		
Geruch	rein, milchsauer, nach Vanille, süß		
Geschmack	rein, milchsauer, nach Vanille, süß		
Konsistenz	cremig gerührt		
Mikrobiologische Daten			
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)			
Escherichia coli (KbE/g)			
Enterobacteriaceae (KbE/g)	negativ/g		
Hefen (KbE/g)	< 10 KbE/g		
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)			
Listeria moncygetes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g		
Milchsäurebakterien (KbE/g)			
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g		
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 KbE/g		