

Artikel	MILDER JOG FRU SORT. II 3,5% 20x150G BGL
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	42008513
Artikelbeschreibung	Joghurt mild mit Fruchtzubereitung, gerührt, 3,5% Fett im Milchanteil, Sortiment 2 in den Sorten Stracciatella, Vanille, Haselnuss und Kirsche
Abpackung / Nettogewicht	20 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 Berchtesgardener Land Chiemgau e.G.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Stracciatella: JOGHURT mild, Zucker, Wasser, Schokoladensplits (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker), Aroma. Zutaten Sorte Vanille: JOGHURT mild, Zucker, Bourbon-Vanillepulver, Farbstoffe: Kurkumin und Beta-Carotin; natürliches Aroma. Zutaten Sorte Haselnuss: JOGHURT mild, Zucker, HASELNÜSSE gehackt, Kakaopulver fettarm, MALZEXTRAKT aus GERSTE, färbendes Lebensmittel: Karamellzuckersirup; natürliches Aroma (HASELNÜSSE, MILCH). Zutaten Sorte Kirsche: JOGHURT mild, Kirschen (8% Kirschen, 2% Kirschsafte aus Kirschsaftekonzentrat), Zucker, färbende Konzentrate aus Rote Bete-Safte und Schwarzen Karotten, natürliches Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	437 / 104
Fett	
gesamt	4,10
gesättigte Fettsäuren	2,30
Kohlenhydrate	

gesamt	12,50
davon Zucker	12,10
Eiweiß	3,60
Salz	0,09

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		Malzextrakt
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		Haselnüsse
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		x	

Erzeugnisse

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

Ernährungsformen

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	typisch, der Sorte entsprechend
Geruch	typisch, der Sorte entsprechend
Geschmack	typisch, der Sorte entsprechend
Konsistenz	typisch

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)