

Artikel	VOLLMILCHJOGH. SORT. I 3x8x125G Sterzing
Marke (Eigenmarke)	YOGURT VIPITENO
Artikelnummer	42008570
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Joghurt aus pasteurisierter Milch mit Fruchtzubereitung, Sortierung in den Sorten Erdbeer, Banane, Waldfrüchte, Zitrone
Abpackung / Nettogewicht	24 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher m. Platine (8 Becher im Kartoncluster)
Verpackungsmaterial	PS (Polystyrol), Aluminium, Kartonpappe
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Genossenschaft Milchhof Sterzing landwirtschaftliche Gesellschaft
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BIO
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray (enthält 3 Cluster)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+ 4 °C bis + 8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Erdbeer: JOGHURT 85%, Erdbeerbereitung 15% (Zucker, Erdbeeren und Erdbeersaftkonzentrat 8%, modifizierte Maisstärke, Rote Beete Saftkonzentrat, Aromen). Zutaten Sorte Banane: JOGHURT 85%, Bananenzubereitung 15% (Bananen 8%, Zucker, Geliermittel: Pektin; Aromen). Zutaten Sorte Waldfrucht: JOGHURT 85%, Waldfruchtbereitung 15% (Zucker, Waldfrüchte 8% [Heidelbeeren, Brombeeren, Schwarzer Johannisbeersaftkonzentrat, Holundersaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, Erdbeeren], modifizierte Maisstärke, Aromen). Zutaten Sorte Zitrone: JOGHURT 85%, Zitronenzubereitung 15% (Zucker, Zitronen und Zitronensaftkonzentrat 5%, Geliermittel: Pektin; Aromen).
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	431 / 103
Fett	
gesamt	3,70
gesättigte Fettsäuren	2,60

Kohlenhydrate	
gesamt	13,00
davon Zucker	12,00
Eiweiß	3,40
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

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	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	cremig und erfrischend
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	nicht nachweisbar/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	min. 10 ⁷ UFC/g
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	nicht nachweisbar/g