

Artikel	VOLLMILCHJOGH. SORT. II 3x8x125G Sterz
Marke (Eigenmarke)	YOGURT VIPITENO
Artikelnummer	42008571
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Joghurt aus pasteurisierter Milch mit Frucht- bzw. Müslizubereitung, Sortierung in den Sorten Kirsch, Heidelbeer, Pfirsich und Müsli
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 Kirsch: JOGHURT 85%, Kirschezubereitung 15% (Zucker, Kirschen und Kirschpüreekonzentrat 8%, modifizierte Maisstärke, Geliermittel: Pektin; Aromen). Zutaten Sorte Heidelbeer: JOGHURT 85%, Heidelbeerzubereitung 15% (Heidelbeeren 8%, Zucker, modifizierte Maisstärke, Aromen). Zutaten Sorte Pfirsich: JOGHURT 85%, Pfirsichzubereitung 15% (Zucker, Pfirsiche und Pfirsichsaftkonzentrat 8%, modifizierte Maisstärke, Karottenextrakt, Aromen). Zutaten Sorte Müsli: JOGHURT 85%, Müslizubereitung 15% (Müsli 8% [Äpfel und Apfelsaftkonzentrat, Ananas und Ananassaft, Pfirsichkompott und Pfirsichsaftkonzentrat, Rosinen, Maisflocken, Leinsamen, Buchweizen, Goldhirse], Zucker, 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