

Artikel	JOGH FRU 10% SORT. IV SAISON 8x150G BGL
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	42008615
Artikelbeschreibung	Rahmjoghurt mild, mit Apfelstrudel- bzw. Marillenknödel-Zubereitung, 10% Fett im Milchanteil, hergestellt im Berchtesgadener Land mit Milch aus der Alpenregion, Saisonsortierung Winter
Abpackung / Nettogewicht	8 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	2-Komponenten-Becher m. Aluplatine versiegelt
Verpackungsmaterial	Becher: Mantel aus Pappe m. PS-Inlet; Platine: Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau e.G.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung und Transport bei max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Apfelstrudel: RAHMJOGHURT mild, Zucker, Apfel, WEIZENMEHL, BUTTER, WEIZENSTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, Meersalz, SÜSSMOLKENPULVER, Zimt, Karamellzuckersirup, Aroma. Zutaten Sorte Marillenknödel: RAHMJOGHURT mild, Zucker, Marille, WEIZENMEHL, Reismehl, Bohnenmehl, WEIZENSTÄRKE, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Speisesalz, färbendes Konzentrat aus Karotten, natürliches Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	610 / 145
Fett	
gesamt	8,20
gesättigte Fettsäuren	5,40
Kohlenhydrate	
gesamt	14,80

davon Zucker	13,60
Eiweiß	2,80
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		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Rahmjoghurt, Butter, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver
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	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	typisch, der jeweiligen 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)