

<b>Artikel</b>	<b>JOGH FRU 10% SORT. III 8x150G BGL</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>42008618</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Rahmjoghurt mild mit Fruchtzubereitung, 10% Fett im Milchanteil, hergestellt im Berchtesgadener Land mit Milch aus der Alpenregion, Mixkarton mit den Sorten Himbeere und Pfirsich-Maracuja</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	8 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	2-Komponenten-Becher m. Aluplatine versiegelt
<b>Verpackungsmaterial</b>	Becher: Mantel aus Pappe m. PS-Inlet; Platine: Aluminium
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau e.G.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartonsteige
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Himbeer: RAHMJOGHURT mild, Zucker, Himbeeren (4% Himbeerpüree, 3% Himbeeren), Limettensaft aus Limettensaftkonzentrat, färbende Konzentrate aus Rote Bete-Saft und schwarzen Karotten, natürliches Aroma. Zutaten Sorte Pfirsich-Maracuja: RAHMJOGHURT mild, 6% Pfirsich, 1% Maracujasaft aus Maracujasaftkonzentrat, Limettensaft aus Limettensaftkonzentrat, Farbstoff: Beta Carotin; natürliches Aroma.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	595 / 142
<b>Fett</b>	
gesamt	8,10
gesättigte Fettsäuren	5,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	14,30
davon Zucker	13,60

<b>Eiweiß</b>	2,70
<b>Salz</b>	0,09

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Rahmjoghurt
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<u>Ernährungsformen</u>		
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)