

<b>Artikel</b>	<b>JOGI M. FRUCHT WEISS 3,5% 20x150G SWM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Schwarzwaldmilch</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42008662</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Fruchtjoghurt mit 3,5% Fett im Milchanteil, Sortierung mit den Sorten Vanille, Pfirsich-Maracuja, Stracciatella und Aprikose</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	20 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Becher mit Platine
<b>Verpackungsmaterial</b>	Becher: PS; 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>	Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappsteige
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Vanille: JOGHURT, 18% Vanille-Zubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke; natürliches Vanillearoma, Vanillepulver, Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Beta-Carotin). Zutaten Sorte Pfirsich-Maracuja: JOGHURT, 18% Pfirsich-Maracujazubereitung (Zucker, 22% Pfirsiche, Glukose-Fruktosesirup, 9,5% Maracujasaft [aus Konzentrat], 9% Pfirsichsaft [aus Konzentrat], Wasser, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke; Säureregulatoren: Apfelsäure, Natriumcitrat; natürliche Aromen, Farbstoff: Carotin). Zutaten Sorte Stracciatella: JOGHURT, 20% Stracciatella-Zubereitung (Zucker, Wasser, Schokoladensplits [Kakao: 93% mindestens], Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker) Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke (aus Mais), Pektin, Guarkernmehl, Aroma, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Calciumcitrat). Zutaten Sorte Aprikose: JOGHURT, 18% Aprikosen-Zubereitung (Zucker, 23% Aprikosen, 10% Aprikosensaft aus Konzentrat, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke, Pektin; natürliches Aroma, färbendes Frucht- und Pflanzenkonzentrat: Karotte; Säureregulatoren: Citronensäure und Natriumcitrat). Die Produkte können Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

**Nährwertangaben in g  
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: berechnet, Angabe von  
Durchschnittswerten

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	470 / 112
<b>Fett</b>	
gesamt	3,30
gesättigte Fettsäuren	2,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,10
davon Zucker	14,50
<b>Eiweiß</b>	4,20
<b>Salz</b>	0,13

**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		Joghurt
<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 SO2</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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>	X	
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>		X
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X

<b>taurinhaltig</b>	x
---------------------	---

<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x
---	---

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
--	----	------

<b>aufgetaut</b>		x
------------------	--	---

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
--	--	---

<b>Bio</b>		x
------------	--	---

### Ernährungsformen

Halal		x
-------	--	---

Koscher		x
---------	--	---

Vegan		x
-------	--	---

vegetarisch	x	
-------------	---	--

lactosefrei		x
-------------	--	---

glutenfrei	x	
------------	---	--

<b>gentechnisch verändert</b>		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
-------------------	--	---

<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
----------------------------	---------------

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßige Verteilung der Zusätze, frucht-typische Farbe
----------	--

Geruch	frucht-typisch, aromatisch
--------	----------------------------

Geschmack	deutliche leicht erkennbare typische Fruchtnote, kein Fremdgeschmack
-----------	--

Konsistenz	homogene, cremartige Konsistenz
------------	---------------------------------

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
-------------------------------

Escherichia coli (KbE/g)
--------------------------

Enterobacteriaceae (KbE/g)
----------------------------

Hefen (KbE/g)	nicht nachweisbar in 1 ml
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	nicht nachweisbar in 1 ml