

<b>Artikel</b>	<b>BIO JOGH HIMBEER 0,1% 10x150g Sterzinger</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>YOGURT BIO VIPITENO</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42008907</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bio Magerjoghurt aus pasteurisierter Heumilch g.t.S. (80%), mit 0,1% Fett, mit Himbeerzubereitung</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	10 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Glasbecher mit PE-Deckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Glas, PE (Polyethylen)
<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>	Genossenschaft Milchhof Sterzing landwirtschaftliche Gesellschaft
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BIO
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	+ 4 °C bis + 8 °C
<b>Zutatenliste</b>	MAGERJOGHURT* 80%, Himbeerzubereitung 20% (Himbeeren* 9%, Zucker, Stärke*, Pektin, Zitronensaftkonzentrat*). *aus biologischer Landwirtschaft
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	286 / 67
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	13,10
davon Zucker	11,80
<b>Eiweiß</b>	3,50
<b>Salz</b>	0,10

## 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		Magerjoghurt
<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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
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	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
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
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	cremig und erfrischend
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
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 <sup>7</sup> UFC/g
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	nicht nachweisbar/g