

Artikel	JOGH FRU ZUCKERRED. 0,1% 20x125G GASTRO
Marke (Eigenmarke)	GASTRO
Artikelnummer	42009040
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Fruchtjoghurt aus entrahmter Milch mit Zucker und Süßungsmitteln, 0,1% Fett im Milchanteil, Mixtray in den Sorten Erdbeere und Pfirsich-Maracuja
Abpackung / Nettogewicht	20 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	weißer Kunststoffbecher, bedruckt, mit Aluplatine versiegelt
Verpackungsmaterial	Kunststoff, Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FrieslandCampina Germany GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Erdbeere: JOGHURT aus entrahmter MILCH, 5% Erdbeeren, Fruktosesirup, 1% Erdbeersaft aus Erdbeersaftkonzentrat, modifizierte Stärke, färbendes Pflanzenkonzentrat Rote Bete, Süßungsmittel: Acesulfam K, Sucralose), Aroma, Vitaminmischung (Vitamin B6, Riboflavin Vitamin B2). Zutaten Sorte Pfirsich-Maracuja: JOGHURT aus entrahmter MILCH, 4,5% Pfirsiche, Fruktosesirup, 0,9% Pfirsichsaft aus Pfirsichsaftkonzentrat, 0,6% Maracujasaft aus Maracujasaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Pektine; färbendes Pflanzenkonzentrat Karotte, Süßungsmittel: Acesulfam K, Sucralose; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, Vitaminmischung (Vitamin B6, Riboflavin Vitamin B2).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	240 / 57
Fett	
gesamt	0,10

gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	8,80
davon Zucker	8,50
Eiweiß	5,10
Salz	0,14

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, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	arttypisch und -eigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	arttypisch und -eigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Konsistenz	arttypisch und -eigen
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)	