

<b>Artikel</b>	<b>BIO JOGH. PUR BEEREN-MIX 3,8% 6x150G GM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Gläserne Molkerei</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42009098</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Bio-Fruchtjoghurt mit Beeren-Mix, 3,8% Fett im Milchanteil</b>

<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Verbundbecher m. Siegelplatine
<b>Verpackungsmaterial</b>	Becher: Karton/Kunststoff (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

**Hersteller** Gläserne Molkerei GmbH

**Zertifizierungsstatus Hersteller** BIO

**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** Tray

**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** kühl lagern bei max. +8 °C

**Zutatenliste** Bio-JOGHURT mild, 12 % Bio Beeren (Bio-Brombeeren, Bio-Himbeeren, Bio-Erdbeeren, Bio-Johannisbeeren Rot, Bio-Heidelbeeren), Bio-Rohrohrzucker

**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: ASU, HPAE-PAD, berechnet

**Energie (kJ / kcal)** 423 / 101

**Fett**

gesamt	3,30
gesättigte Fettsäuren	1,90

**Kohlenhydrate**

gesamt	13,00
davon Zucker	13,00

**Eiweiß** 4,20

**Salz** 0,08

**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 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 bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		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	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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	rot-blau
Geruch	mild-säuerlich, nach Himbeere
Geschmack	rein, mild sauer, nach Beeren
Konsistenz	crémig, vollmundig

## Mikrobiologische Daten

VDLUFA; externes, akkr. Labor

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	</= 10 KbE/g
Hefen (KbE/g)	</= 1.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	</= 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	</= 1.000 KbE/g