

Artikelnummer

02921

GTIN-Stück**GTIN-Verpackung****eco-ID**

298400

**Marke**

Andechser Natur

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Bio-Siegel Bayern

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Allgemeines

Cremiger Jogurt mild aus frischer, pasteurisierter Bio Milch mit natürlichem Fettgehalt, überwiegend L(+)-rechtsdrehende Milchsäure, glutenfrei. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Besonderheiten

ANDECHSER NATUR Bio Rahmjogurt mild mit 10% Fett- immer wieder prämiert und Garant für höchsten Genuss: pur, im Müsli oder für feine Jogurtspeisen. Die Jogurtkulturen des ANDECHSER NATUR Bio Jogurt mild, *L.acidophilus* und *b.bifidum*, bilden während der Langzeitreife vorwiegend L(+)-rechtsdrehende Milchsäure - typisch für den mild-säuerlichen runden Geschmack. Rückverfolgbar auf www.andechser-natur.de

Kurzbeschreibung

Sahnejogurt 10%

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max. 8 °C lagern

Verarbeitungshinweis

keine

Herstellung

Pasteurisierte Milch wird nach dem Abkühlen auf eine Bebrütungstemperatur von ca. 38 - 40°C erwärmt und mit den Kulturen *L. acidophilus* und *B. bifidum* versetzt, die überwiegend L(+) rechtsdrehende Milchsäuren bilden. Die Milchsäure sorgt für ein flockiges Gerinnen der Eiweißbestandteile, die Milch wird fest. Milchsäurebakterien sind auch von Natur aus in der Milch enthalten. Deshalb wird die unbehandelte Milch nach einiger Zeit bei Zimmertemperatur von alleine sauer bzw. dick. Der Jogurt reift anschließend langsam und schonend. Nach einer Reifezeit von ca. 14 Stunden (die Säuerung wird von unserm Fachpersonal überwacht und immer wieder kontrolliert) wird der Jogurt schonend gerührt und entweder pur oder mit ausgewählter Frucht vermischt abgefüllt. Bei keiner Jogurtsorte ist eine Wärmebehandlung nach der Fermentation erlaubt. Daher erhalten alle Jogurts lebende Jogurtkulturen.



Artikelnummer

02921

GTIN-Stück



4 104060 031946

GTIN-Verpackung



4 104060 489846

eco-ID

298400



Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

nein: vegan, laktosefrei

ja: vegetarisch, glutenfrei

glutenfrei (Verpackungsdeklaration): Ja, von Natur aus gegeben

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation Produktname mittellang Bio-Sahnejogurt griechischer Art mit 10% Fett

Haupteigenschaften Rechtlicher Status Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten Bio-Erzeugnis ja

Biolabels oder sonstige
Qualitäten Staatliche Siegel EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos Deutsche Landwirtschaft
Welcher Standard wird erfüllt Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels Bio-Siegel Bayern

Biokontrolle Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen Produktname lang Bio-Sahnejogurt griechischer Art mit 10% Fett

Werbliche Auslobung und
Suchbegriffe Slogan Natürliches natürlich belassen

Herkunft

Herkunft Zollrechtliche Herkunft Deutschland (DE)
Wechselnde Ursprungsländer nein
Ursprungsland/ -region Hauptzutaten Deutschland
Verarbeitungsland Deutschland

Artikelnummer

02921

GTIN-Stück



4 104060 031946

GTIN-Verpackung



4 104060 489846

eco-ID

298400



Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben
zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform nein

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Bio-Rahmjogurt mild* griechischer Art mit
10% Fett *aus kontrolliert ökologischem
Landbau

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer Andechser Molkerei Scheitz GmbH,
Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs;
scheitz@andechser-molkerei.de

E-Mail Inverkehrbringer scheitz@andechser-molkerei.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu
Nährwerten &
Analyseergebnissen

Portionsangaben

Portionsbeschreibung 1000g

Nährwerte & Analyseergebnisse
bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 479 kJ / 116 kcal
Fett 10,0 g
davon gesättigte Fettsäuren 6,8 g
Kohlenhydrate 3,4 g
davon Zucker 3,4 g
Eiweiß 3,0 g
Salz 0,11 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung pasteurisiert

Angaben speziell für
Milchprodukte

Milchart Kuh
Rohmilch nein
Homogenisiert ja
Fettgehalt im Milchanteil 10 %
Wärmebehandlung wärmebehandelt

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack fein säuerlich, frisch
Geruch ohne Fremdgeruch
Konsistenz cremig, vollmundig, glatt

Artikelnummer

02921

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

298400



Logistik

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE
(VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 1 kg

Verpackung und weitere
Eigenschaften der VE
(VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Eimer
Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Lagerung, Pfand, Entsorgung

Pfand

Pfandangaben Stück Deutschland Pfand..... nein