



Kärntnermilch Vitaldrink Waldbeer 330ml 1% Fett

Artikelnummer	71
Sachbezeichnung	Laktosefreier* Jogurt Drink hergestellt aus pasteurisierter Milch mit 1% Fett im Milchanteil, mit 5% Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten, 1,2% Dinkelgrieß und 0,3% Roggenkleie *Laktosegehalt <0,1g/100g
Verpackung	Tetra MIDI mit weißen Verschluss
Füllmenge / Gewicht	330 ml
Restlaufzeit	18 Tage
Lagerung	bei + 4°C - + 6°C
Verwendungshinweis	nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren
Zutaten	Jogurt laktosefrei, Fruchtzubereitung (Zucker, 3,7% Erdbeersaft aus Erdbeersaftkonzentrat, Dinkelgrieß , 0,5% Brombeersaft aus Brombeersaftkonzentrat, 0,5% Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Roggenkleie , 0,3% Himbeersaft aus Himbeersaftkonzentrat, modifizierte Stärke, färbendes Frucht und Pflanzenkonzentrat (schwarze Karotte), Säureregulator: Citronensäure; natürliche Aromen), Wasser Mit Waldbeeren anderer Herkunft
Kennzeichnung	Chargennummer / MHD (TT.MM. JJJJ) am Deckel

Zusätzliche Information

Verpackung - Abmessungen			
	Endverbrauchereinheit (EVE)	Liefereinheit (LE)	Palette
EAN:	90.04283.00710.8	90.04283.00711.5	90.04283.00719.1
Maße LxBxHx:	57 mm x 57 mm x 139 mm	300 mm x 120 mm x 140 mm	1200 mm x 800 mm x 1137 mm
Nettogewicht:	0.340 kg	3.400 kg	523.600 kg
Bruttogewicht:	0.357 kg	3.815 kg	607.000 kg
Liefereinheit (LE):	1 TR = 10 PG	Lagen / Palette:	7 Lagen zu je 22 Trays
Endverbrauchereinheit (EVE):	1 PG	EVE / Palette:	1 Pal = 154 TR = 1540 PG
Verrechnungseinheit:	Packung	HPID (23/27):	

Ernährungsphysiologische Angaben		
Durchschnittlich enthalten in:	100 g	Vegetarische Ernährung
Brennwert	252 kJ / 59 kcal	Lacto-Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, kein Fisch) ja
Fett	0,8 g	Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Ei) ja
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, Milch und Fisch) nein
Kohlenhydrate	9,9 g	Vegan (keine von Tieren stammenden Lebensmittel) nein
davon Zucker	8,8 g	
Eiweiß	2,6 g	
Salz	0,08 g	

Zusätzliche Angabe



Artikelnummer 71

Allergene				
Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	laut Rezeptur enthalten	wenn ja, Beschreibung Allergen	Kreuz-kontamination in der Produktion möglich	Kreuz-kontamination auf Basis Rohstofflieferant
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	Dinkelgrieß, Roggenkleie	nein	nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse	ja	Milcheiweiß, Laktose	nein	nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite	nein		nein	nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein

sensorische Beurteilung	
Aussehen	fruchtypische Farbe mit Müsliteilchen durchzogen
Konsistenz	trinkfähig, sämig, keine Molkenabscheidung
Geruch	rein, aromatisch, mit charakteristischem Fruchtgeruch
Geschmack	rein säuerlich bis süßlich, aromatisch, mit charakteristischem Fruchtgeschmack

chemische Beurteilung	
Fett	0,95 – 1,05 % in der Ausgangsmilch
Eiweiß	2,85 – 2,95 % in der Ausgangsmilch
pH - Wert	4,00 -0,15 /+0,25
Viskosität mm / 30 sec.	/
Fruchtstückeanteil	/

mikrobiologische Beurteilung			
	Methode	Grenzwert	Toleranz
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	neg. in 25 ml bzw. g	/
Coliforme	ISO 4832	≤ 10 KBE / ml bzw. g	/
Produkttyp. Mikroorganis.	ISO 7889 od. ISO 15214	≥ 10 Mio KBE / ml bzw. g	/
Hefen und Schimmel	ISO 6611 od. ISO 21527	≤ 10.000 KBE / ml bzw.g	+ 3.000



Produktspezifikation

Ausgabe: 3
Dok.Nr.: PS-VD-0012
Seite: 3 von 3

Artikelnummer 71

Zusatzinformation

Verpackung	Konformitätserklärungen lt. gültigem EU-Recht liegen auf
GVO	Im Betrieb werden keine GVO oder deren Derivate laut EU Verordnungen verwendet.
Rückverfolgbarkeit	Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterialien, gem. EU/VO 178/2002, jederzeit möglich ist
Lebensmittelrechtliche Anforderung	Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen- und EU lebensmittelrechtlichen Vorgaben
Rückstände und Kontaminanten	Nicht über den erlaubten Höchstwerten. Monitoring-Programm für Rohmilch mit einem akkreditierten Labor.
HACCP-System und IFS zertifizierte Managementsysteme	Das Produkt wurde unter Kontrolle eines implementierten HACCP - Konzeptes und unter standardisierten Bedingungen erzeugt (IFS)
BIO Kontrollstelle	IFS,ISO 14001, EMAS,
AMA GS / AMA BIO GS	AMA Gütesiegel Lizenznehmer 10053053;
Zolltarifnummer	4031091
Sonstiges	

Herstellerdaten

Hersteller	KÄRNTNERMILCH reg. Gen.m.b.H
Adresse	Villacher Straße 92 9800 Spittal / Drau AUSTRIA
Zulassungsnummer	AT 20130 EG

dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist gültig	Datum: 12.08.2022 erstellt PK weiß: Kenzian	Datum: 12.08.2022 geprüft QW: Linder	Datum: 12.08.2022 genehmigt QM: Zwick
--	--	---	--