



# Produktspezifikation

Ausgabe: 4  
Dok.Nr.: PS-VD-0011  
Seite: 1 von 3

## Kärntnermilch Vitaldrink Erdbeer 330 ml 1% Fett

<b>Artikelnummer</b>	<b>70</b>
<b>Sachbezeichnung</b>	Laktosefreier* Jogurt Drink hergestellt aus pasteurisierter Milch mit 1% Fett im Milchanteil, mit 4,2% Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten, 1,2% Dinkelgrieß und 0,3% Roggenkleie *Laktosegehalt <0,1g/100g
<b>Verpackung</b>	Tetra MIDI mit weißen Verschluss
<b>Füllmenge / Gewicht</b>	330 ml
<b>Restlaufzeit</b>	18 Tage
<b>Lagerung</b>	bei + 4°C - + 6°C
<b>Verwendungshinweis</b>	nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren
<b>Zutaten</b>	<b>Jogurt</b> , Fruchtzubereitung (Zucker, 3% Erdbeersaft aus Erdbeersaftkonzentrat, 1,2% Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, <b>Dinkelgrieß</b> , <b>Roggenkleie</b> , Zitronensaftkonzentrat, modifizierte Stärke, färbendes Frucht und Pflanzenkonzentrat (Schwarze Karotte), Säureregulator: Citronensäure; natürliche Aromen), Wasser Mit Erdbeeren anderer Herkunft
<b>Kennzeichnung</b>	Chargennummer / MHD (TT.MM. JJJJ) am Deckel

### Zusätzliche Information

Verpackung - Abmessungen			
	Endverbrauchereinheit (EVE)	Liefereinheit (LE)	Palette
EAN:	90.04283.00700.9	90.04283.00701.6	90.04283.00709.2
Maße LxBxHx:	57 mm x 57 mm x 139 mm	300mm x 120mm x 140mm	1200mm x 800mm x 1137mm
Nettogewicht:	0.340 kg	3.400 kg	523.600 kg
Bruttogewicht:	0.357 kg	3.815 kg	607.000 kg

<b>Liefereinheit (LE):</b>			
<b>Endverbrauchereinheit (EVE):</b>	1 TR = 10 PG	<b>Lagen / Palette:</b>	7 Lagen zu je 22 Trays
<b>Verrechnungseinheit:</b>	1 PG Packung	<b>EVE / Palette:</b>	1 Pal = 154 TR = 1540 PG
		<b>HPID (23/27):</b>	

Ernährungsphysiologische Angaben			Vegetarische Ernährung	
Durchschnittlich enthalten in:	100 g			
<b>Brennwert</b>	245 kJ / 58 kcal		<b>Lacto-Ovo-Vegetarier</b> (kein Fleisch, kein Fisch)	ja
<b>Fett</b>	0,8 g		<b>Lacto-Vegetarier</b> (kein Fleisch, Fisch und Ei)	ja
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,6 g		<b>Ovo-Vegetarier</b> (kein Fleisch, Milch und Fisch)	nein
<b>Kohlenhydrate</b>	9,5 g		<b>Vegan</b> (keine von Tieren stammenden Lebensmittel)	nein
<b>davon Zucker</b>	8,5 g			
<b>Eiweiß</b>	2,6 g			
<b>Salz</b>	0,08 g			

### Zusätzliche Angabe



Artikelnummer 70

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, Laktosegehalt <0,1g/100g	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

<b>Aussehen</b>	fruchtypische Farbe mit Müsliteilchen durchzogen
<b>Konsistenz</b>	trinkfähig, sämig, keine Molkenabscheidung
<b>Geruch</b>	rein, aromatisch, mit charakteristischem Fruchtgeruch
<b>Geschmack</b>	rein säuerlich bis süßlich, aromatisch, mit charakteristischem Fruchtgeschmack

## chemische Beurteilung

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

## mikrobiologische Beurteilung

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



# Produktspezifikation

Ausgabe: 4  
Dok.Nr.: PS-VD-0011  
Seite: 3 von 3

Artikelnummer 70

## Zusatzinformation

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

## Herstellerdaten

<b>Hersteller</b>	<b>KÄRNTNERMILCH reg. Gen.m.b.H</b>
<b>Adresse</b>	Villacher Straße 92 9800 Spittal / Drau AUSTRIA
<b>Zulassungsnummer</b>	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
--	--	---	--