

Genossenschaft MILCHHOF STERZING  
landwirtschaftliche Gesellschaft  
Gründungsjahr 1884

Jaufenpass-Straße 108  
I-39049 Sterzing  
Tel. 0472 76 41 55  
Fax 0472 76 67 70

info@milchhof-sterzing.it  
www.milchhof-sterzing.it

Cooperativa LATTERIA VIPITENO  
società agricola  
anno di fondazione 1884

Via Passo Giovo 108  
I-39049 Vipiteno  
Tel. 0472 76 41 55  
Fax 0472 76 67 70

info@latteria-vipiteno.it  
www.latteria-vipiteno.it

Steuer-, MWSt. und Handelsregister  
BZ Nr. / Codice fiscale, Part. IVA e no.  
iscr. Reg. imp. BZ 00101010213

Landesgenossenschaftsregister-Nr.  
Sekt. I / Registro provinciale delle  
cooperative no. Sez. I A145342



MILCHHOF STERZING – LATTERIA VIPITENO

## Produktspezifikation Sterzinger Joghurt Bio Vollmilchjoghurt - 150g - Mango/Vanille

**Artikelnummer** (intern): 25527

**EAN-Code** (Endkonsumenteneinheit): 80658054

**Nettogewicht** (pro Verkaufseinheit): 150g

**EAN-Code** (Handelseinheit): 68007735194053

### Zutatenliste:

JOGHURT\* 80%, Mango-Vanille-Zubereitung 20% (Mangopüree\* 10%,  
Rübenzucker\*, Maisstärke\*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*,  
Bourbonvanilleschotenextrakt\*, Bourbonvanillepulver\*). GLUTENFREI.

\*aus biologischer Landwirtschaft.

### Sensorik:

cremig und erfrischend

### Durchschnittlicher Nährwert 100 g:

|                             |                   |       |
|-----------------------------|-------------------|-------|
| Energie                     | 431 kJ   103 kcal | . % * |
| Fett                        | 3,5 g             | . % * |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,5 g             | . % * |
| Kohlenhydrate               | 14,2 g            | . % * |
| davon Zucker                | 12,6 g            | . % * |
| Eiweiß                      | 3,1 g             | . % * |
| Salz                        | 0,1 g             | . % * |
| Calcium                     | . mg**            | . % * |

\*\*

\* AR=

### Bakteriologische Werte:

|   |                   |
|---|-------------------|
| Hefen/Schimmel  | nicht nachweisbar |
| Coliforme   | nicht nachweisbar |
| Pathogene Keime   | nicht nachweisbar |
| Lebende Milchsäurebakterien:<br>Streptokokken und<br>Lactobazillen am Verfallstag | min. 10/7 UFC/g   |



Das Produkt entspricht den  
gesetzlichen Vorschriften

IT  
416  
CE

**Lagertemperatur:** ITA +4°C - AUT/BRD +4°/+8°C

**Transport:** Kühlkette: ITA +4°C - AUT/BRD +4°/+8°C

### Technische Daten

**Bruttogewicht Verkaufseinheit:** 250 g

**Bruttogewicht Karton:** 2.600 g

**Verkaufseinheiten pro Karton:** 10

**Abmessung Verkaufseinheit:** 62 mm Breite x 80 mm Höhe (+/- 2mm)

**Abmessung Handelseinheit:** 370 mm Länge x 145 mm Breite x 80 mm Höhe (+/- 2mm)

**Kartone pro Lage:** 16

**Lagen pro Palette:** 10

**Kartone pro Palette:** 160

**Verpackungsmaterial:** Becher aus Glas - Deckel aus PE (Polyethylen)

Version: 1.0

elektronisch geprüft  
09.10.2015 08:20:35 Freund Gabi  
Labor - Qualität

elektronisch freigegeben  
09.10.2015 08:20:35 Dr. Günther Seidner  
Geschäftsleitung