

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Str. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Produktspezifikation

SWM LAC frctfr Jogh sort. 3,5% 20x150G

Vanille: Lactosefreier* und fructosefreier** Joghurt mit Vanillegeschmack, 3,5 % Fett im Milchanteil, mit Süßungsmitteln.

Brombeere: Lactosefreier* und fructosefreier** Joghurt mit Brombeergeschmack, 3,5 % Fett im Milchanteil, mit Süßungsmitteln.

Mango: Lactosefreier* und fructosefreier** Joghurt mit Mangogeschmack, 3,5 % Fett im Milchanteil, mit Süßungsmitteln.

Heidelbeere: Lactosefreier* und fructosefreier** Joghurt mit Heidelbeergeschmack, 3,5 % Fett im Milchanteil, mit Süßungsmitteln.

Artikelnummer 596
Stand 22.08.2025

Zutaten

Vanille

Joghurt, Vanillezubereitung (Wasser, Süßungsmittel: Erythrit und Sucralose, modifizierte Maisstärke, 0,08 % natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, 0,02 % Vanillepulver extrahiert, Farbstoff: Beta-Carotin, Säureregulator: Citronensäure), Lactase.

Brombeere

Joghurt, Brombeerezubereitung (Wasser, Süßungsmittel: Erythrit und Sucralose, 1 % Brombeeren, modifizierte Maisstärke, 0,5 %, Brombeersaft aus Brombeersaftkonzentrat, färbendes Frucht- und Pflanzenkonzentrat: Traube, Säureregulator: Citronensäure, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Pektine), Lactase.

Mango

Joghurt, Mangozubereitung (Wasser, Süßungsmittel: Erythrit und Sucralose, modifizierte Maisstärke, 0,7 % Mangopüree aus Konzentrat, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Pektine, Farbstoff: Beta-Carotin, Säureregulator: Citronensäure), Lactase.

Heidelbeere

Joghurt, Heidelbeerezubereitung (Wasser, Süßungsmittel: Erythrit und Sucralose, 1 % Heidelbeeren, modifizierte Maisstärke, natürliches Aroma, färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate: Karotte und Hibiskus, Verdickungsmittel: Pektine, Säureregulator: Citronensäure), Lactase.

*/** Lactose- und fructosefrei bedeutet Lactose- und Fructosegehalt: <0,1 g / 100 g

Nährwertangaben (berechnet)

100 g Produkt enthalten durchschnittlich:

	Vanille	Mango
Brennwert	304 kJ 72 kcal	293 kJ 70 kcal
Fett	3,0 g	3,0 g
davon gesättigte FS	1,9 g	1,9 g
Kohlenhydrate	6,5 g	5,8 g
davon Zucker	3,4 g	3,5 g
Eiweiß	4,4 g	4,4 g
Salz***	0,11 g	0,11 g

	Brombeere	Heidelbeere
Brennwert	282 kJ 67 kcal	281 kJ 67 kcal
Fett	3,0 g	3,0 g
davon gesättigte FS	1,9 g	1,9 g
Kohlenhydrate	5,2 g	5,1 g
davon Zucker	2,9 g	2,8 g
Eiweiß	4,4 g	4,4 g
Salz***	0,11 g	0,11 g

*** Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen.

Lagerung, Verpackung

Bei + 8 °C mindestens haltbar bis	siehe Datumsstempel
Restlaufzeit, Anbringungsort	x Tage, Aufdruck Platine
Einzelverpackung	Becher: PP, Banderole: Papier, Platine: Aluminium
Umverpackung	Wellpappsteige

Chemisch-physikalische Eigenschaften

pH-Wert	3,8-4,5
Temperatur	8 °C

Mikrobiologische Prüfung

Coliforme Keime	nicht nachweisbar in 1 ml
Hefen, Schimmel	nicht nachweisbar in 1 ml

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßige Verteilung der Zusätze, frucht-typische Farbe
Geruch	frucht-typisch, aromatisch
Geschmack	deutliche erkennbare typische Fruchtnote, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	homogene cremartige Konsistenz

Allergenkennzeichnung gemäß Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch, Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO ₂ angegeben		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

Das Erzeugnisse bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

GVO Deklaration

Gemäß den Regelungen der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ist das Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt vorherige Druckversionen. Die Informationen in dieser Spezifikation sind nach bestem Wissen korrekt am Ausgabedatum. Die Genauigkeit oder Vollständigkeit der Angaben und jeglicher Empfehlungen oder Vorschläge sind ohne Garantie und Gewähr.

Erstellt von: i.A. Diana Waldvogel

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacher Str. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Product Specification

SWM LAC frctfr Jogh sort. 3,5% 20x150G

Vanilla: Lactose-free* and fructose-free** yogurt with vanilla flavor, 3.5 % fat in the milk portion, with sweeteners.

Blackberry: Lactose-free* and fructose-free** yogurt with blackberry flavor, 3.5% fat in the milk portion, with sweeteners.

Mango: Lactose-free* and fructose-free** mango-flavoured yoghurt with 3,5 % fat in the dairy fraction, with sweeteners.

Blueberry: Lactose-free* and fructose-free** yogurt with blueberry flavor, 3.5% fat in milk content, with sweeteners.

Item Number 596
Valid from 22.08.2025

Ingredients

Vanilla

Yoghurt, Vanilla preparation (Water, sweetener: erythrit and sucralose, modified corn starch, 0,08% natural vanilla flavor and other natural flavors, 0,02% vanilla powder extracted, colourant: beta-carotene, acidity regulator: citric acid), lactase.

Blackberry

Yoghurt, blackberry preparation (water, sweetener: erythrit and sucralose, 1% blackberry, modified corn starch, 0,5% blackberry juice from blackberryjuice concentrate, colouring fruit and plant extracts: grape, acidity regulator: citric acid, natural flavor, thickening agent: pektins) lactase.

Mango

Yoghurt, mango preparation (water, sweetener: erythritol and sucralose, modified corn starch, 0,7% mango puree from concentrate, natural flavor, thickening agent: pektins, colourant: beta carotene, acidity regulator: citric acid), lactase.

Blueberry

Yogurt, blueberry preparation (water, sweeteners: erythritol and sucralose, 1% blueberries, modified corn starch, natural flavor, coloring fruit and plant concentrates: carrot and hibiscus, thickener: pectins, acidity regulator: citric acid), lactase.

*/** Lactose and fructose free means lactose and fructose content: <0.1 g / 100 g

Nutrition Facts (calculated)

100 g product contain on average

	Vanilla	Mango
caloric value	304 kJ 72 kcal	293 kJ 70 kcal
Fat	3 g	3 g
thereof saturated fatty acids	2 g	1,9 g
Carbonhydrates	7 g	5,8 g
thereof sugar	3 g	3,5 g
Protein	4 g	4,4 g
Salt***	0 g	0,11 g

	Blackberry	Blueberry
caloric value	282 kJ 67 kcal	281 kJ 67 kcal
Fat	3 g	3 g
thereof saturated fatty acids	1,9 g	1,9 g
Carbonhydrates	5,2 g	5,1 g
thereof sugar	2,9 g	2,8 g
Protein	4,4 g	4,4 g
Salt***	0,11 g	0,11 g

*** The salt content is solely based on the natural content of sodium.

Storage, Packaging

At + 8 °C best before	see date stamp
Best before date, placement	x days, print on the lid
Packaging single unit	cup: pp, banderole: paper, lid: aluminium
Secondary Packaging	corrugated card board

Physico-chemical Properties

pH-value	3,8-4,5
temperature	8 °C

Microbiological Testing

Coliforme germs	not detectable in 1 ml
Yeasts, molds	not detectable in 1 ml

Sensory Properties

Appearance	even distribution of additives, fruit-typical color
Smell	fruit-typical, aromatic
Taste	clearly recognizable typical fruit note, no off-flavor
Texture	homogeneous creamy consistency

Labelling of Allergens According to (EU) Nr. 1169/2011

	yes	no	Comment
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof		x	
Crustaceans and products thereof		x	
Eggs and products thereof		x	
Fish and products thereof		x	
Peanuts and products thereof		x	
Soybeans and products thereof		x	
Milk and products thereof	x		
Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch), brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof		x	
Celery and products thereof		x	
Mustard and products thereof		x	
Sesame seeds and products thereof		x	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		x	
Lupin and products thereof		x	
Molluscs and products thereof		x	

Information on Food Law Aspects

Composition, manufacturing and packaging of the product are in accordance to legal requirements of the European Community and the German Food Law in the currently effective version.

The product and its ingredients are not treated with ionizing radiation.

GVO Declaration

In accordance with EU-Directive 1829/2003 and EU-Directive 1830/2003 about labelling, accreditation and traceability of genetically modified food and feedingstuff there is no labelling requirement for this product.

This is an electronic document. It is valid without signature and replaces all previous printed versions.

The information of this specification was gathered to the best of knowledge at composition date. The accuracy or completeness of the data and all types of recommendations and suggestions are without guarantee.

Compiled by: i.A. Diana Waldvogel