

OLVASD, HOGY JÓL DÖNTS

Az élelmiszercímkék feliratai segítenek
az étrended összeállításában.

MIT TARTALMAZ AZ ÉLELMISZERCÍMKÉ?

Az élelmiszercímke megmutatja, milyen összetevőket
tartalmaznak az élelmiszerek.

2016.01.20.

Joghurt

Élelmiszer minőségének megőrzési ideje

Élelmiszer megnevezése

A legnagyobb mennyiségben megtalálható jellemző összetevők

Tárolás módja

Összetevők (minden összetevőt feltüntetnek tömegük szerint csökkenő sorrendben)

Élőflórás, Epres joghurt, (9% gyümölcs tartalom).
Zsírtartalom 2,6% (m/m). Tárolási hőmérséklet:
+4°C és +8°C között. Fogyasztható (nap, hónap, év):
lásd fedőfólián nyomtatva.

Összetevők: joghurt 3,5% (m/m)-os tejből, gyümölcs
(eper és eperlé*), glükóz-fruktóz szirup, cukrok - tejcukor
és hozzáadott cukor, színező élelmiszer céklaszírtmény,
aroma. *szírtményből

Átlagos tápérték 100 g termékben:

Energia	423kJ/ 100kcal
Zsír -amelyből telített zsírsavak	2,6g 1,8g
Szénhidrát -amelyből cukrok	14,8g 13,8g
Fehérje	3,5g
Só	0,15g

Energiatartalom kJ/ kcal

Tápanyagtartalom

Termék nettó /csomagolóanyag nélküli mennyiségének jelölése

Gyártó megnevezése

Nettó tömeg:
400g e

Gyártó: Eperke Zrt.,
1234. Bp. Kerekerdő ú. 6.
Magyarország

JÓ, HA TUDOD!

Allergének

Ha valamire allergiás vagy,
nézd meg szerepel-e az összetevők között.
Allergének: Európában 14 ételallergén bizonyul
a legmagasabb allergiás rizikójúnak, lásd:

*Zeller | Gluténtartalmú gabonák | Tojások | Hal |
Farkasbab (egy Fabaceae családból származó hüvelyes) | Tej |
Puhatestűek | Mustár | Földimogyoró | Szezám | Kagyló | Szója |
Kéndioxid (antioxidánsként és tartósítóként használt olyanokban,
mint szárított gyümölcsök, bor vagy feldolgozott burgonya) |
Olajos magvak*

Eszámok

Adalékanyagok, amiket az élelmiszerek tartalmazhatnak,
például színezékek, állományjavítók, térfogatnövelők,
tartósítók, sűrítők, édesítők.

Aroma

Akkor természetes az aroma, ha növényi vagy állati anyagokból nyerik.
A „természetes” és „természetazonos” aromák ízben és kémiai
összetételben is azonosak. A mesterséges aromákat a
természetes aroma molekulák módosításával nyerik,
hogy fokozzák vagy fejlesszék az ízhatásukat.