

حلولي الأرز باللبين - التفاصيل الفنية

الخصائص	المواصفات	
الدهون (الحد الأدنى)	3 %	
إجمالي المواد الصلبة المتبقية بعد الهضم	21 %	
درجة الحموضة (Hp)	6,60-6,75	
خالية من مواد التحلية أو المنكهات أو الألوان الاصطناعية	قائدون صناعة الأغذية والمشروبات	
خالية من المواد الحافظة	قائدون صناعة الأغذية والمشروبات	
المكونات	حليب بقر، وسكر، وفانيليا، ونشاء، وأرز	
الخصائص الميكروبية	الحدود المفروضة	التشريعات ذات الصلة
بكتيريا القولون (ufc/جم)	مج/10 ≤	متاليدعتو 1441/2007
فطريات (ufc/جم) - تخمر	مج/50 ≤	متاليدعتو 1441/2007
الليستيرييا المسد توحدة، بكتيريا السلامونديلا (spp)	لا يوجد/52 جم	متاليدعتو 1441/2007
المبيدات	لا يوجد	149/2008
المضادات الحيوية	لا يوجد	متاليدعتو 2377/1990
مؤامسد بيلة لحساسية		68/2007
الديوكسينات	3pg WHO-PCDD/F-TEQ/مج	اللائحة 1002/664 وتعددلاتها
العبوة	مج 150	
مواد التعبئة	هذغأل نوناق نميناشلا لصفلا 26، بولي بروبيلين صالح للأطعمة وفقاً للمادة - زنك بحد أقصى، 0.1% منجنيز، 0.05% من الألومنيوم، 99% وريقة من الألمنيوم تحتوي على ما لا يقل عن - [ELOT] 601/602 وفقاً للنموذج، 0,05% نحاس، لا يزيد عن 0.05%	
التوصيل	شاحنات من الشركة أو حسب ما يتم الاتفاق عليه مع العميل (في ثلاجات بدرجة حرارة >5 درجة مئوية)	
فترة الصلاحية	شهر واحد من تاريخ الإنتاج	
الاستخدام	تأوله مباشرة دون أي تعديلات أو أي قلق. يُرجى استشارة الطبيب بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية ومسد تويات عدم تحمل تجاه مادة اللاكتوز.	
إرشادات الاحتفاظ/التخزين	درجة مئوية، الوزن الصافي، اسم المصنّع، رقم 2-4 حرارة شروط الاحتفاظ والتخزين السليم: في درجة التبريد، تاريخ انتهاء الصلاحية، رقم التشغيل، مكونات المنتج	