

## カカオクリームニラクリームの特徴と明細

### 特徴

脂肪 (最低)  
全固形分 (最低)  
pH  
人工香料、甘味料と色素なしで  
防腐剤物質 なしで  
構図

### 明細

4%  
21 %  
6,60-6,75  
食品・飲料のコード(法律)  
食品・飲料のコード(法律)  
牛乳、砂糖、バニラ、澱粉、ヴィテツリ

### 微生物特徴

大腸菌群 (cfu/g)  
酵母 - 鋳型 (cfu/g)  
リステリア菌, サルモネラ spp spp  
農薬  
抗生物質  
アレルギーを引き起こす物  
ダイオキシン類

### 限

≤ 10/gr  
≤ 50/gr  
不在 / 25gr  
不在  
不在  
3pg WHO-PCDD/F-  
TEQ/gr 脂肪

### 相対立法

EK 1441/2007 と修正  
EK 1441/2007 と修正  
EK 1441/2007 と修正  
149/2008  
2377/1990 と修正  
68/2007  
466/2001 規制と修正

### パッケージング

150 gr

### 梱包材

- PP (食品に適し 第26条章IIIに従った食品法)  
- 規のELOT602 / 601によるとアルミニウム。少なくとも99%のアルミニウム、  
≥0.05%Mn、最大0.1%の亜鉛、0.05-2%Cu、最大0.05%、残りの要素。

### 配達

会社のトラックまたは顧客との規則に従って(保冷車 <5°C)

### 貯蔵寿命

製品の日から1ヶ月

### 使用

そのまま消費される。乳糖不耐症のある人とアレルギーのある人は医者にご相談下さい。

### パッキング指示

トレージ: 2-4 °C、正味重量、生産者名、承認数、有効期限日付、ロット番号, 成分