

ライスプディング - カカオ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S

3%
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、米

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
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 fat

相対立法

EK 1441/2007 と修正s
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。

パッケージング

ストレージ: 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