

مواصفات المنتج بعد التصنيع:	
جبن الفيتا	
المواصفات	الخصائص
%43	نسبة الدهون في المادة الجافة (الحد الأدنى)
%56	الحد الأقصى للرطوبة
%70 حد أدنى / %30 حد أقصى	حليب مبستر به نسبة من حليب الأغنام / الماعز
قانون الغذاء	خالٍ من النكهات أو الألوان الصناعية
%3.2- %2.9	ملح
قانون الغذاء	لم تستخدم مواد حافظة أو إضافات أخرى في تصنيعه
قانون الغذاء	خالٍ من: الفطريات، والعفن، والتغيرات الواضحة في اللون والشكل، والرائحة والمذاق غير الطبيعي، والسوس، والديدان، والحشرات، وأي نوع من الأجسام الغريبة.

التشريعات ذات الصلة	الحدود المفروضة	الميكروبيولوجية / الكيميائية*
EC 1441/2007	n=5 c=2 m=100 M=1000	الإشريكية القولونية
EC 1441/2007	خالية من البكتريا في كل 25 جراماً	الليستيريا أحادية الجين، السالمونيلا
EC 1441/2007	n=5 c=2 m=100 M=1000	المكورات العنقودية الذهبية
EC 1441/2007	أقل من 10000 وحدة تشكيل مستعمرة لكل جرام	الفطريات والخمائر
Directive 96/23/EC & 96/22/EC Presidential Decree 259/98	خالٍ	المبيدات
Directive 89/2003 Annex IIIa		المواد المسببة للحساسية
2006/1881	3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat	الديوكسينات

معلومات عامة

حاويات 15 و 9 و 5 كيلوجرام، وحاويات بلاستيكية سعة 1 كيلوجرام و 0.4 كيلوجرام مملوءة بمحلول الملح الطبيعي و 1 كيلوجرام و 0.5 كيلوجرام و 0.2 كيلوجرام مفرغة.	التعبئة والتغليف
علبة صفيحية (درجة مناسبة لمعالجة الأطعمة)، والسليولوز المجدد (درجة مناسبة لمعالجة الأطعمة)، وحاويات بلاستيكية (درجة مناسبة لمعالجة الأطعمة)	مواد التعبئة والتغليف
حاويات من الصفيح والبلاستيك وعناصر مُعبأة عن طريق انكماش السليولوز تحت التفريغ	التعبئة والتغليف النهائي
وسائل النقل الخاصة بالشركة أو وفقاً لأي اتفاقية تتم مع العميل (في غرف تبريد أقل من 5 درجات مئوية)	طريقة التوصيل
يُستهلك كما هو، باستثناء الأشخاص الذين لا يتحملون اللاكتوز. والمنتج الذي يسبب الحساسية	الاستخدام
360 يوم	فترة التخزين
شروط التبريد والتخزين السليم: في درجة حرارة 2-4 درجات مئوية، الوزن الصافي، اسم المصنّع، رقم التصريح، تاريخ الإنتاج، تاريخ انتهاء الصلاحية، فئة الجبن، نوع الحليب، الحد الأدنى للدهون في المواد الجافة، الحد الأقصى للرطوبة	الإرشادات الموضحة على العبوة