

## ギリシャザシキ - カレー味の特徴と明細

### 特徴

脂肪 (最低)  
全固形分 (最低)  
pH  
人工香料や色素なしで  
構図

### 明細

8%  
24%  
4,10-4,15  
食品・飲料のコード(法律)  
ギリシャ水切りヨーグルト、乳タンパク質、ゼラチン、澱粉、油、ニンニク、キュウリ、カレー、酢、塩。

### 微生物特徴

大腸菌群 (cfu/g) ≤ 10/gr  
酵母 - 鋳型 (cfu/g) ≤ 50/gr  
リステリア菌, サルモネラ spp 不在 /25gr

### 相対立法

EU 1441/2007 と修正  
EU 1441/2007 と修正  
EU 1441/2007 と修正

### 化学的成分特徴

農薬 不在 149/2008  
抗生物質 不在 2377/1990 と修正  
アレルギーを引き起こす物 68/2007  
ダイオキシン類 3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g 脂肪 1881/2006 規制と修正

### パッケージング

500g, 1kg, 5kg

### 梱包材

- PP (食品に適し第26条章IIIに従った食品法)

### 配達

保冷車 <6C

### 貯蔵寿命

製品の日から60日間

### 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

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