

الزبادي اليوناني بقطع المشمش

المواصفات	الخصائص	
الحد الأدنى 2%	الدهون (الحد الأدنى)	
20%	إجمالي المواد الصلبة (الحد الأدنى)	
4,5-4,65	درجة الحموضة (Hp)	
قنادون صناعة الأغذية والمشروبات	خالية من مواد التحلية أو المنكهات أو الألوان الاصطناعية	
قنادون صناعة الأغذية والمشروبات	خالية من المواد الحافظة	
حليب بقر خالي الدسم، برود بين حليب طبيعي، قطع فاكهة، جيلاتين، بكتيريا الزبادي الحيوية	المكونات:	
الخصائص الميكروبيولوجية	الحدود المفروضة	التشريعات ذات الصلة
بكتيريا القولون (ufc/جم)	م/ج 10 ≤	ماتاليدعتو EU 1441/2007
فطريات (ufc/جم) - خمير	م/ج 50 ≤	ماتاليدعتو EU 1441/2007
الليستيريما المس توحده، بكتيريا السلامونديلا (spp)	لا يوجد/52 جم	ماتاليدعتو EU 1441/2007
الخصائص الكيميائية		
المضادات الحيوية	لا يوجد	2377/1990
مواد مسددة لحساسية		68/2007
الديوكسيدات	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/م/ج	اللائحة 6002/1881 وتعدادها
العبوة	م/ج 10، م/ج 5، م/ج 1، م/ج 200	
مواد التعبئة	ةذغأل نوناق نم ين اشلا 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، حجم العناصر المتبقية لا يزيد عن 0.05-2%	
التوصيل	(ةيويوم تاجرد 5شاحنة النقل المُبرّد >)	
فترة الصلاحية	اريخ الإند تاج يومًا من ت 40	
الاستخدام	تاوله 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	ال تصريح، تاريخ انتهاء درجة مئوية، الوزن الصافي، اسم المصنّع، رقم 2-4 التخزين: في درجة حرارة الصلاحية، رقم التشغيل، المكونات	