

Griechischer Joghurt mit Feige

EIGENSCHAFTEN

Fett (mind.)

Feststoffe, gesamt (mind.)

pH

Ohne Zusatz von Süßstoffen, künstlichen Aromen oder Farbstoffen

Ohne Konservierungsmittelzusatz

ZUSAMMENSETZUNG:

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Kolibakterien (cfu/g)

Hefen - Schimmel (cfu/g)

Listeria monocytogenes, Salmonella spp

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Antibiotika

Allergene

Dioxine

SPEZIFIKATIONEN

Mindestens 2%

20 %

4,5-4,65

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Entrahmte Kuhmilch, natürliches Milchprotein, Fruchtstückchen, Gelatine, lebende Joghurtkulturen

GRENZWERTE

≤ 10/g

≤ 50/g

Keine /25g

Keine

3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr
Fett

RELEVANTE GESETZGEBUNG

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

2377/1990

68/2007

Vorschrift 1881/2006 mit Änderungen