

ギリシャのヨーグルトにモモの個

特徴

脂肪 (最低)
全固形分 (最低)
pH
人工香料、色素と甘味料なしで

It does not contain conservative substances

構図

明細

10%
21%
4,50-4,65

食品・飲料のコード*(法律)

C食品・飲料のコード*(法律)

脱脂牛乳、ミルクの天然タンパク質、果実片、ゼラチン、生ヨーグルト培養

微生物特徴

大腸菌群 (cfu/g (cfu/g))

酵母 - 銹型 (cfu/g)

リステリア菌, サルモネラ spp

限

≤ 10/gr

≤ 50/gr

不在
/25gr

不在

不在

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

相対立法

EK
1441/2007
と修正

EK
1441/2007
と修正

EK
1441/2007
と修正

149/2008

2377/1990と
修正

68/2007

regulation
466/2001
and
modifications

化学的成分特徴

Pesticides

抗生物質

アレルギーを引き起こす物

ダイオキシン類

パッケージング

200gr, 1kg, 5kg, 10kg

梱包材

- PP (食品に適し第26条章IIに従った食品法)
- 規のELOT601/602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

保冷車 (<5°C) (<5oC)

貯蔵寿命

製品の日から40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