

ギリシャのヨーグルト柑橘類個

特徴	明細
脂肪 (最低)	10%
全固形分 (最低)	21%
pH	4,50-4,65
人工香料、色素と甘味料なしで	食品・飲料のコード(法律)
It does not contain conservative substances	C食品・飲料のコード(法律)
構図	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	限	相対立法
大腸菌群 (cfu/ g (cfu/g))	≤ 10/gr	EK 1441/2007 と修正
酵母 - 鋳型 (cfu/g)	≤ 50/gr	EK 1441/2007 と修正
リステリア菌, サルモネラ spp	不在 /25gr	EK 1441/2007 と修正

化学的成分特徴	限	相対立法
Pesticides	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/gr fat	regulation 466/2001 and modifications

**パッケージング** 200gr, 1kg, 5kg, 10kg

**梱包材** - PP (食品に適し第26条章III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 ) (<5oC)

**貯蔵寿命** 製品の日から40日間

**使用** そのままで消費される。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