

ギリシャのヨーグルトブドウ個

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

明細

10%
21%
4,50-4,65
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

大腸菌群 (cfu/ g (cfu/g)

限 相対立法

≤ 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 EK
1441/2007
と修正

化学的成分特徴

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-
and
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