

## ギリシャのヨーグルト梅個

### 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