

مخفوق الزبادي (اللبننة) 10%

الخصائص	المواصفات
الدهون (الحد الأدنى)	10%
إجمالي المواد الصلبة (الحد الأدنى)	21%
درجة الحموضة (Hp)	4,50-4,65
خال من المذكبات أو الأوان الاصطناعية	والمشروبات الأغذية صناعة قادنون
خال من المواد الحافظة	والمشروبات الأغذية صناعة قادنون
المكونات	حليب بقرى خام، كريمة خام، بروتين حليب طبيعي، بكتيريا نافعة نشطة

الخصائص الميكروبيولوجية

الحدود التشريحية المفروضة ذات الصلة

EK 1441/2007 وتعدلاته	م/ج/10 ≤	بكتيريا القولون (ufc/جم)
EK 1441/2007 وتعدلاته	م/ج/50 ≤	(جم/cfu) فطريات - تخمر
EK 1441/2007 وتعدلاته	لا يوجد/52 جم	الليستيريالأمسدة توحدة، بكتيريا السلامونيللا (pps)

الخصائص الكيميائية

149/2008	لا يوجد	المبيدات
2377/1990 وتعدلاته	لا يوجد	المضادات الحيوية
68/2007	3 pg	مواد مسببة للحساسية
WHO- 466/2001 وتعدلاتها	اللائحة PCDD/F- م/ج/TEQ دهن	اللدنوكسين

العبوة

م/ج/10، م/ج/5، م/ج/1، م/ج/200

مواد التعبئة

الأغذية قادنون من الثاني الفصل، 26 للمادة وفقاً للأطعمة صالح بروبيلين بولي -
بحد زك 0.1% منجنيز، ≥0.05% الألامنوم، من 99% عن يقل لاما على تحوي الألامنوم من وريفة -
601/602 [ELOT] ل نموذج وفقاً، 0,05% عن يزيد الامتدبقية المعناصر حجم نحاس، 2-0.05% أفصي،

التوصيل

(فيويوم تاجرد 5شاحنة النقل المبرد >)

فترة

الصلاحيّة

تاريخ الإنتاج 40 يوماً من

الاستخدام

لا يُستخدم بجانب تلك العناصر التي تسبب مشكلة في أيض اللاكتوز. منتج مسبب للحساسية

إرشادات

الحفظ/التخزين

انتهاء تاريخ التصريح، رقم المصنّع اسم الصافي، الوزن مئوية، درجة حرارة درجة في: التخزين
المكونات التشغيلية، رقم الصلاحيّة،