

## مخفوق الزبادي (اللبنه) 2 %

الخصائص	المواصفات
الدهون (الحد الأدنى)	2 %
إجمالي المواد الصلبة (الحد الأدنى)	21%
درجة الحموضة (Hp)	4,50-4,65
خال من المذكبات أو الألبان الاصطناعية	والمشروبات الأغذية صناعة قادن
خال من المواد الحافظة	والمشروبات الأغذية صناعة قادن
المكونات	حليب بقرى خام، كريمة خام، بروتين حليب طبيعي، بكتيريا نافعة نشطة

### الخصائص الميكروبيولوجية

### المسئوليات التشريعية ذات الصلة

EK 1441/2007 وتعديلاتها	م/ج ≤ 10	بكتيريا القولون (ufc/جم)
EK 1441/2007 وتعديلاتها	م/ج ≤ 50	(cfu/جم) فطريات - تخمر
EK 1441/2007 وتعديلاتها	لا يوجد/52 جم	الليستيريا المسببة، بكتيريا السلامونيلاتا (pps)

### الخصائص الكيميائية

149/2008	لا يوجد	المبيدات
2377/1990 وتعديلاتها	لا يوجد	المضادات الحيوية
68/2007		مواد مسببة للحساسية
WHO-3 الالتهاب 466/2001 PCDD/F- نهد م/ج TEQ		الديوكسينات

### العبوة

مجمك 10، مجمك 5، مجمك 1، مجمك 200

### مواد التعبئة

الأغذية قادن من الثاني الفصل، 26 للمادة وفقاً للأطعمة صالح بروبيلين بولي -  
أقصى، بحد ذلك 0.1% يز، منجن  $\geq 0.05\%$  الألبان ومن يوم، من 99% عن يقل لا ما على حد توي الألبان من وريفة -  
[ELOT] 601/602 للمودج وفقاً، 0,05% عن يزيد لا الم تبقية العناصر حجم نحاس، 2-0,05%

### التوصيل

(في يوم تاجرد 5 شاحنة النقل المبرد >)

### فترة

### الصلاحيات

يوماً من تاريخ الإنتاج 40

### الإستخدام

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

### إرشادات

الصلاحيات، انهاء تاريخ التصريح، رقم المصنّع اسم الصافي، الوزن مئوية، درجة 2-4 حرارة درجة في: التخزين  
المكونات التغليف، رقم

### الحفظ/التخزين