

## مخفوق الزبادي (اللبننة) 0%

الخصائص	المواصفات
الدهون (الحد الأدنى)	0%
إجمالي المواد الصلبة (الحد الأدنى)	21%
درجة الحموضة (Hp)	4,50-4,65
خال من المذكبات أو الألبان الاصطناعية	والمشروبات الأغذية صناعة قادنون
خال من المواد الحافظة	والمشروبات الأغذية صناعة قادنون
المكونات	حليب بقر خام، كريمة خام، بروتين حليب طبيعي، بكتيريا نافعة نشطة

### التشريعات

#### المستويات ذات الصلة

EK 1441/2007 وتعدلاته	م/ج/10 ≤
EK 1441/2007 وتعدلاته	م/ج/50 ≤
EK 1441/2007 وتعدلاته	لا يوجد/52 جم

### الخصائص الميكروبيولوجية

بكتيريا القولون (ufc/جم)

(cfu/جم) فطريات - تخمر

لا يوجد بكتيريا الأمس توحدة، بكتيريا السلامونيلاتا (pps)

### الخصائص الكيميائية

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

### العبوة

مجمك 10، مجمك 5، مجمك 1، مجمك 200

### مواد التعدينية

الأغذية قادنون من الثاني الفصل، 26 لمادة وفقاً للأطعمة صالح بروبيلين بولي -  
بحد زك 0.1% يز، منجن 0.05% الألامنوم، من 99% عن بقل لا ما على تحنوي الألامنوم من وريفة -  
[ELOT] 601/602 ل لنموذج وفقاً، 0.05% عن يزيد الامتبقية العناصر حجم نحاس، 2-0.05% أقصي،

(ةيويئمتاجرد 5شاحنة النقل المبرّد >)

### التوصيل

### فترة

يوماً من تاريخ الإنتاج 40

### الصلاحية

### الاستخدام

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

### إرشادات

انتهاء تاريخ التصريح، رقم المصنّع اسم الصافي، الوزن مئوية، درجة 2-4 حرارة درجة في: التخزين  
المكونات التشفيلة، رقم الصلاحية،

### الحد من التخزين