

Abgetropfter Joghurt 2%

EIGENSCHAFTEN

Fett (mind.)

Feststoffe, gesamt (mind.)

pH

Ohne Zusatz von Süßstoffen, künstlichen Aromen oder Farbstoffen

Ohne Konservierungsmittelzusatz

ZUSAMMENSETZUNG:

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Kolibakterien (cfu/g)

Hefen - Schimmel (cfu/g)

Listeria monocytogenes, Salmonella spp

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Antibiotika

Allergene

Dioxine

SPEZIFIKATIONEN

2%

21%

4,50-4,65

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Rohmilch, Rohsahne, natürliches Milchprotein, lebende Kulturen

GRENZWERTE

≤ 10/gr

≤ 50/gr

Keine /25gr

Keine

Keine

3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr Fett

RELEVANTE GESETZGEBUNG

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

149/2008

2377/1990 mit Änderungen

68/2007

Verordnung 466/2001 mit Änderungen

PACKUNGSGRÖSSEN

VERPACKUNGSMATERIAL

LIEFERUNG

HALTBARKEIT

VERWENDUNG

ANLEITUNGEN AUF DER VERPACKUNG

200g, 1kg, 5kg, 10kg

- PP, geeignet für Lebensmittel gemäß Artikel 26 Kap. II des Lebensmittelgesetzes

- Alufolie, die mindestens 99% Aluminium enthält, $\geq 0.05\%$ Mn, max 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max .0,05% übrige Elemente, gemäß dem Modell [ELOT] 601/602

Kühllastwagen ($< 5^{\circ}\text{C}$)

40 Tage ab Herstellungsdatum.

Zum Verzehr bereit mit Ausnahme von Personen mit Laktosestoffwechsel-Problemen. Allergenes Produkt.

Lagerung: 2-4 $^{\circ}\text{C}$, Nettogewicht, Name des Herstellers, Zulassungsnummer, Verfallsdatum, Chargennummer, Produktzusammensetzung