

## Abgetropfter Joghurt 0%

### EIGENSCHAFTEN

Fett (mind.)

0%

Feststoffe, gesamt (mind.)

21%

pH

4,50-4,65

Ohne Zusatz von Süßstoffen,  
künstlichen Aromen oder  
Farbstoffen

Lebensmittel- und Getränkegesetz

Ohne Konservierungsmittelzusatz

Lebensmittel- und Getränkegesetz

ZUSAMMENSETZUNG:

Rohmilch, Rohsahne, natürliches Milchprotein,  
lebende Kulturen

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Kolibakterien (cfu/g)

≤ 10/gr

Hefen - Schimmel (cfu/g)

≤ 50/gr

Listeria monocytogenes,  
Salmonella spp

Keine /25gr

### RELEVANTE GESETZGEBUNG

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

EU 1441/2007 mit Änderungen

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Antibiotika

Keine

2377/1990 mit Änderungen

Allergene

Keine

68/2007

Dioxine

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

Verordnung 466/2001 mit  
Änderungen

149/2008

### PACKUNGSGRÖSSEN

200g, 1kg, 5kg, 10kg

### VERPACKUNGSMATERIAL

- PP, geeignet für Lebensmittel gemäß Artikel 26  
Kap. II des Lebensmittelgesetzes  
- Alufolie, die mindestens 99% Aluminium enthält,  
≥0.05% Mn, max. 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max  
0,05% übrige Elemente, gemäß dem Modell  
[ELOT] 601/602

### LIEFERUNG

Kühllastwagen (< 5°C)

### HALTBARKEIT

40 Tage ab Herstellungsdatum.

## **VERWENDUNG**

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

## **ANLEITUNGEN AUF DER VERPACKUNG**

Lagerung: 2-4 °C, Nettogewicht, Name des Herstellers, Zulassungsnummer, Verfallsdatum, Chargennummer, Produktzusammensetzung