

水切りヨーグルト 10%

特徴

脂肪 (最低)
全固形分 (最低)
pH
人工香料や色素なしで

防腐剤物質 なしで

構図

明細

10%
21%
4,50-4,65

食品・飲料のコード(法律)

食品・飲料のコード(法律)

生の牛乳、生クリーム、ミルクの天然のタンパク質、生きている培養

微生物特徴

大腸菌群 (cfu/ g)

限り

相対立法

≤ 10/g

EK 1441/2007
と修正

酵母 - 銑型 (cfu/g)

≤ 50/g

EK 1441/2007
と修正

リステリア菌, サルモネラ spp

不在
/25g

EK 1441/2007
と修正

化学的成分特徴

農薬

不在

149/2008

抗生物質

不在

2377/1990
と修正

アレルギーを引き起こす物

68/2007

ダイオキシン類

3 pg
WHO-
PCDD/F-
TEQ/g
脂肪

466/2001
規制と修正

パッケージング

200g, 1kg, 5kg, 10kg

PP (食品に適し第26条章IIに従った食品法)

梱包材

規のELOT602/601によるとアルミニウム。少なくとも99%のアルミニウム、≥0.05%Mn、最大0.1%の垂鉛、0.05-2% C

配達

保冷車 (<5°C)

貯蔵寿命

製品の日から40日間

使用

そのまま消費される。乳糖が含まれていますので乳糖不耐症の人ご注意ください。アレルギー性製品。

パッキング指示

ストレージ：2-4 °C、正味重量、生産者名、承認数、有効期限日付、ロット番号、特性