

Yaourt grec avec morceaux de pêches

CARACTÉRISTIQUES

Matière grasse (min)

Total matières sèches (min)

pH

Sans adjonction d'édulcorant, ni d'arômes artificiels ou de colorants

Sans adjonction de conservateurs

COMPOSITION :

SPÉCIFICATIONS

Minimum 2%

20%

4,5-4,65

Code de l'alimentation et des boissons

Code de l'alimentation et des boissons

Lait de vache écrémé, protéines de lait naturelles, morceaux de fruits, gélatine, cultures vivantes de yaourt

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes (cfu/g)

Levures – Moisissures (cfu/g)

Listeria monocytogène, salmonelle spp

LIMITES

≤ 10/g

≤ 50/g

Absence / 25 g

LÉGISLATION

CE 1441/2007 et modifications

CE 1441/2007 et modifications

CE 1441/2007 et modifications

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Antibiotiques

Allergène

Dioxines

Absence

3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g matière grasse

2377/1990

68/2007

règlementation 1881/2006 et modifications

CONDITIONNEMENT

200 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg

MATÉRIAUX POUR LE CONDITIONNEMENT

- (PP), adapté à l'alimentation selon l'article 26 chapitre II du Code de l'alimentation

- papier d'aluminium contenant au moins 99% d'aluminium, ≥0.05% Mn, max 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max 0,05%, selon le standard [ELOT] 601/602

LIVRAISON

Camion réfrigéré (<5°C)

DURÉE DE CONSERVATION

40 jours à compter de la date de production

UTILISATION

Prêt à l'emploi. Les personnes avec intolérance au lactose et allergies doivent consulter leur médecin.

INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE

Conservation : 2-4°C, poids net, nom du constructeur, numéro d'agrément, date d'expiration, numéro de lot, composition du produit