

Yaourt grec avec morceaux de fraises

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

LIMITES

LÉGISLATION

Coliformes (cfu/g)

≤ 10/g

CE 1441/2007 et modifications

Levures – Moisissures (cfu/g)

≤ 50/g

CE 1441/2007 et modifications

Listeria monocytogène, salmonelle spp

Absence / 25 g

CE 1441/2007 et modifications

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Antibiotiques

Absence

2377/1990

Allergènes

68/2007

Dioxines

3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g matière grasse

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