

## Yogourt grec avec du miel et mastiha

---

### 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  
Allergènes

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