

## Yaourt grec avec morceaux d'coing

---

### 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