

Στραγγιστό Ελληνικό Γιαούρτι 0% - Τεχνικές Προδιαγραφές

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Περιεκτικότητα σε λίπος (ελάχιστο)
Συνολικό Στερεό υπόλειμμα
pH
Δεν υπόκειται σε τεχνική χρώση και αρωματισμό
Δεν περιέχει συντηρητικές ουσίες
Σύνθεση

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

0 %
16 %
4,50-4,65
Κώδικας Τροφίμων
Κώδικας Τροφίμων
Γάλα αγελάδος αποβουτυρωμένο, ζωντανή καλλιέργεια γιαούρτης, πρωτεΐνες γάλακτος

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ

Κολοβακτηριοειδή
Ζύμες – Μύκητες
Listeria monocytogenes, salmonella spp

Όρια

≤ 10/gr
≤ 50/gr
Απουσία σε 25gr

Σχετικές νομοθεσίες

EK 1441/2007 και τροποποιήσεις
EK 1441/2007 και τροποποιήσεις
EK 1441/2007 και τροποποιήσεις

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Φυτοφάρμακα
Αντιβιοτικά
Αλλεργιογόνα
Διοξίνες

Απουσία
Απουσία

3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat

149/2008
2377/1990 και τροποποιήσεις
68/2007
1881/2006 και τροποποιήσεις

Συσκευασία

200gr

Υλικά Συσκευασίας

-Πολυπροπυλένιο (PP), κατάλληλο για τρόφιμα σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κώδικα Τροφίμων
-Αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο, ≥0.05% Mn, max 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max 0,05% λοιπα στοιχεία, σύμφωνα με τα Πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602

Τρόπος παράδοσης

Μεταφορικά μέσα της εταιρείας ή σύμφωνα με την σύμβαση με τον πελάτη (σε θαλάμους συντήρησης <5oC)

Χρόνος ζωής

40 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής

Οδηγίες στην συσκευασία

Συνθήκες συντήρησης και αποθήκευσης: 2-4 oC, καθαρό βάρος, επωνυμία κατασκευαστή, αριθμ. έγκρισης, ημ /λήξεως, παρτίδα προϊόντος, σύνθεση προϊόντος

Χρήση

Καταναλώνεται ως έχει εκτός από αυτούς που εμφανίζουν πρόβλημα στο μεταβολισμό της λακτόζης. Προϊόν αλλεργιογόνο.