

| | | |
|----------------------|----------------------|---------------------|
| DEN EELDER | Productinformatie | 040715 – 1/1 |
| Well Ammerzoden / NL | Productdefinitie | Versie 100913 |
| KWALITEITSHANDBOEK | Geitenyoghurt | DEFINITIEF |

| omschrijving | beschrijving | opmerkingen |
|-----------------------------------|--|---|
| productgroep | gefermenteerde producten | |
| productnaam | geitenyoghurt | |
| organoleptische kenmerken product | een friszuur product met een milde smaak; een glad en viskeus stand yoghurt type | |
| | | |
| chemische kenmerken | | |
| pH | < 4,5 | |
| zuurtegraad | > 85 °N. | |
| vetgehalte totaal | > 3,7% en < 4,2% | natuurlijk vetgehalte, kan variëren |
| vetvrije drogestof | > 8,1% en < 12,6% | |
| eiwitgehalte totaal | > 3,3% | |
| lactosegehalte | > 2,% | |
| energiewaarde | 250 kJoules / 60 kcal. | |
| fosfatase | afwezig | |
| viscositeit | | |
| | | |
| bacteriologische kenmerken | | |
| kiemgetal | n.v.t. | |
| coli-achtigen | niet aantoonbaar in 1 ml. | |
| gisten en schimmels | < 100 kve/ml. | |
| listeria m. | niet aantoonbaar in 25 ml. | |
| entero | < 1 kve/ml. | |
| | | |
| producttoevoegingen | | |
| yoghurt cultures | | |
| geitenroom | | wanneer vetgehalte van de rauwe geitenmelk te laag is |
| | | |
| allergeneninformatie | | |
| bevat geitenmelkeiwit en lactose | | |
| | | |
| voedingswaarde per 100 ml. | | |
| energie | 250 kJoules / 60 kcal. | |
| vet | 3,9 g. | natuurlijk vetgehalte, kan variëren |
| waarvan verzadigde vetzuren | 2,5 g. | |
| koolhydraten | 4,3 g. | |
| waarvan suikers | 4,2 g. | |
| eiwit | 3,3 g. | |
| zout | 0,1 g. | |

| | |
|---|---|
| product/productgroep | gefermenteerde zuivelproducten |
| ingrediënten | geitenmelk, yoghurt cultures |
| behandeling (normalisatie, thermisatie, homogenisatie, pasteurisatie, koeling etc.) | homogenisatie, pasteurisatie, incubatie, koeling, verpakking, gekoelde opslag |
| GMO | nee |
| Land van herkomst | NL |
| opslagcondities | koelcel, < 7 °C. |
| distributie | via tussenhandel |

| LeDa-lijst | | | |
|---|---|--|---|
| 01. gluten | - | 10. mosterd | - |
| 1.1 tarwe | - | 11. sesam | - |
| 1.2 rogge | - | 12. zwaveldioxide en sulfieten (E220-228, >10 mg/kg) | - |
| 1.3 gerst | - | 13. lupine | - |
| 1.4 haver | - | 14. weekdieren | - |
| 1.5 spelt | - | 20. lactose | + |
| 1.6 kamut | - | 21. cacao | - |
| 02. schaaldieren | - | 22. glutamaat (E620-625) | - |
| 03. ei | - | 23. kippenvlees | - |
| 04. vis | - | 24. koriander | - |
| 05. aardnoten (pinda's) | - | 25. maïs | - |
| 06. soja | - | 26. peulvruchten | - |
| 07. melk | + | 27. rundvlees | - |
| 08. noten* | - | 28. varkensvlees | - |
| 09. selderij | - | 29. wortel | - |
| *amandelen, hazel-, wal-, cashew-, pecan-, para-, pistache-, macademianoten | | | |