

DEN EELDER	Productinformatie	040704 – 1/1
Well Ammerzoden / NL	Productdefinitie	Versie 100913
KWALITEITSHANDBOEK	Halfvolle boeren yoghurt	DEFINITIEF

omschrijving	beschrijving	tolerantie / opmerkingen
productgroep	gefermenteerde producten	
productnaam	halfvolle boeren yoghurt	
organoleptische kenmerken product	een friszuur product met een milde smaak; glad en viskeus, wel schenkbaar	
chemische kenmerken		
pH	< 4,5	
zuurtegraad	> 85 °N.	
vetgehalte totaal	1,5% – 1,8%	
vetvrije drogestof	> 8,3% en < 12,5%	
eiwitgehalte totaal	> 3,3%	
lactosegehalte	> 2,7%	
energiewaarde	210 kJoules / 50 kcal.	
fosfatase	afwezig	
viscositeit		
bacteriologische kenmerken		
kiemgetal	n.v.t.	
coli-achtigen garantiedatum	niet aantoonbaar in 1 ml.	
gisten en schimmels garantiedatum	< 100 kve/ml.	
listeria m.	niet aantoonbaar in 25 ml.	
entero	< 1 kve/ml.	
product toevoegingen		
yoghurt cultures		
allergeneninformatie		
bevat koemelkeiwit en lactose		
voedingswaarde per 100 ml.		
energie	210 kJoules / 50 kcal.	
vet	1,5 g.	
waarvan verzadigde vetzuren	1,0 g.	
koolhydraten	4,5 g.	
waarvan suikers	4,5 g.	
eiwit	3,5 g.	
zout	0,1 g.	

product/productgroep	gefermenteerde zuivelproducten
ingrediënten	koemelk, yoghurt cultures
behandeling (normalisatie, thermisatie, homogenisatie, pasteurisatie, koeling etc.)	homogenisatie, pasteurisatie, incubatie, verpakking, koeling, gekoelde opslag
GMO	nee
verpakking	karton, éénmalig
opslag condities	koelcel, < 7 °C.
distributie	via tussenhandel