

DEN EELDER	Productinformatie	<b>040703 – 1/1</b>
Well Ammerzoden / NL	Productdefinitie	Versie 100913
KWALITEITSHANDBOEK	<b>Volle boeren yoghurt</b>	DEFINITIEF

omschrijving	beschrijving	tolerantie / opmerkingen
productgroep	gefermenteerde producten	
productnaam	volle boeren yoghurt	
organoleptische kenmerken product	een friszuur product met een milde smaak; glad en viskeus, wel schenkbaar	
<b>chemische kenmerken</b>		
pH	< 4,5	
zuurtegraad	> 85 °N.	
vetgehalte totaal	> 4,0%	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
vetvrije drogestof	> 8,1% en < 12,6%	
eiwitgehalte totaal	> 3,5%	
lactosegehalte	> 2,7%	
energiewaarde	250 kJoules / 60 kcal.	
fosfatase	afwezig	
viscositeit		
<b>bacteriologische kenmerken</b>		
kiemgetal	n.v.t.	
coli-achtigen garantiedatum	niet aantoonbaar in 1 ml.	
gisten en schimmels garantie datum	< 100 kve/ml.	
listeria m.	niet aantoonbaar in 25 ml.	
entero	< 1 kve/ml.	
<b>producttoevoegingen</b>		
yoghurt cultures		
<b>allergeneninformatie</b>		
bevat koemelkeiwit en lactose		
<b>voedingswaarde per 100 ml.</b>		
energie	250 kJoules / 60 kcal.	
vet	4,0 g.	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
waarvan verzadigde vetzuren	2,5 g.	
koolhydraten	4,0 g.	
waarvan suikers	3,9 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
opslagcondities	koelcel, < 7 °C.
distributie	via tussenhandel