

Datum: 01-01-13  
Versie: 1  
Gemaakt door: Harriët Drenth



# Productspecificatie

## Art 45105

## Hang-op

- |    |                                      |   |
|----|--------------------------------------|---|
| 1  | Productomschrijving                  | Ingedikte aangezuurde melk, gemaakt van melkvet. Na fermentatie niet meer verhit. Voor standaardisatie van het drogestofgehalte is gebruik gemaakt van melkeiwitbestanddelen.           |
| 2  | Ingrediënten                         | Melk.   |
| 3  | Voedingswaarde<br>(per 100 gram)     | Energie: 260 kJ, 62 kcal<br>Eiwit: 3,4 gram<br>Koolhydraten: 3,8 gram<br>Vet: 3,5 gram  |
| 4  | Visuële en organoleptische kenmerken | Kleur en uiterlijk; witte gladde schepvaste substantie<br>Geur; mildzuur, fris<br>Smaak; mildzuur, fris   |
| 5  | Allergie                             | Het product bevat koemelkeiwit en lactose.  |
| 6  | Opslag en Leveringscondities         | Afleveringstemperatuur: < 7 °C<br>Bewaartemperatuur: < 7 °C<br>Houdbaarheid bij aanlevering grossier: minimaal 14 dagen.  |
| 7  | Bedoeld Gebruik                      | Het product is geschikt voor direct gebruik.  |
| 8  | Verpakking                           | Materiaal: kunststof emmer<br>Inhoud: 5 kg  |
| 9  | Chemische Gegevens                   | pH waarde: 4,0 - 4,4<br>Vetgehalte: min. 3,5%   |
| 10 | Microbiologische Waarden             | Gisten en schimmels < 100 kve/gr.<br>Enterobacteriaceae < 10/g  |
| 11 | Kwaliteitsgarantie                   | Alle productieplaatsen van Grenslanland Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC of IFS. Grenslanland Zuivel werkt zelf volgens de hygiënecode transport en logistiek van levensmiddelen. |
| 12 | GMO -Verklaring                      | Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen en is ook niet met behulp van genetisch gemodificeerde organismen geproduceerd.  |

