

Informacje podstawowe

kod\_ean: 5900512988115  
 par1: 1  
 id\_dostawca: 31  
 nazwa\_produkt: Skyr SUPER BODY ACTIVE naturalny MLEKOVITA  
 opis\_produkt: gęsty jogurt typu islandzkiego  
 waga\_produkt: 500 g  
 opakowanie: kubek PP  
 kraj: Polska  
 kat1: 1  
 kat2: 2  
 data\_dodania: 2024-08-20T10:49:45.911063

Etykieta

przechowywanie: w warunkach chłodniczych  
 alergeny: mleko

Skład

skladnik1: mleko pasteryzowane odtłuszczone  
 skladnik2: kultury bakterii jogurtowych

Wartość odżywcza

Nazwa grupy	Nazwa	Zawartość	Jednostka	% RWS	Zawartość / Porcja	% RWS / Porcja	Indeks	Legenda
Wartość Energetyczna	Wartość Energetyczna	66.0	kcal					
Tłuszcz	Total	0.0	g	0.0			2	Nie zawiera tłuszczu
Tłuszcz	Kwasy nasycone	0.0	g	0.0				
Błonnik	Błonnik	0.0	g	0.0				
Tłuszcz	Kwasy jednonienasycone	0.0	g	0.0				
Tłuszcz	Kwasy wielonienasycone	0.0	g	0.0				
Tłuszcz	Cholesterol	0.0	mg	0.0				
Węglowodany	Total	4.5	g	0.0				
Węglowodany	Cukry	4.5	g	0.0				

Węglowodany	Cukry dodane	0.0	g	0.0				
Białko	Białko	12.0	g	0.0			3	Wysoka zawartość białka
Sól	Sól	0.15	g	0.0				
Węglowodany	Poliole	0.0	g	0.0				
Węglowodany	Skrobia	0.0	g	0.0				
Witamina	Witamina A	0.0	mcg	0.0				
Witamina	Witamina B1	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina B2	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina B3	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina B5	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina B6	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina B7	0.0	mcg	0.0				
Witamina	Witamina B9	0.0	mcg	0.0				
Witamina	Witamina B12	0.0	mcg	0.0				
Witamina	Witamina C	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina D	0.0	mcg	0.0				
Witamina	Witamina E	0.0	mg	0.0				
Witamina	Witamina K	0.0	mcg	0.0				
Minerały	Potas	0.0	mg	0.0				
Minerały	Wapń	0.0	mg	0.0				
Minerały	Fosfor	0.0	mg	0.0				
Minerały	Magnez	0.0	mg	0.0				
Minerały	Żelazo	0.0	mg	0.0				
Minerały	Cynk	0.0	mg	0.0				
Minerały	Fluorek	0.0	mg	0.0				
Minerały	Mangan	0.0	mg	0.0				
Minerały	Miedź	0.0	mg	0.0				
Minerały	Jod	0.0	mg	0.0				
Minerały	Selen	0.0	mcg	0.0				
Minerały	Molibden	0.0	mcg	0.0				
Minerały	Chrom	0.0	mcg	0.0				
Omega-3	ALA	0.0	g	0.0				

Omega-3	EPA+DH A	0.0	g	0.0				
Witamina y inne	B4	0.0	g	0.0				
Antyoksydanty	ORAC	0.0	j.m.	0.0				
Antyoksydanty	Polifenole	0.0	mg	0.0				
Antyoksydanty	Flawonoidy	0.0	mg	0.0				
Antyoksydanty	Karotenoidy	0.0	mg	0.0				
Antyoksydanty	Rezerwa 1	0.0	mg	0.0				
Antyoksydanty	Rezerwa 2	0.0	mg	0.0				
Antyoksydanty	Rezerwa 3	0.0	mg	0.0				
Antyoksydanty	Rezerwa 4	0.0	mg	0.0				
Żywe bakterie	Żywe kultury jogurtowe	0.0	szt.	0.0				
Żywe bakterie	Bifidobakterium	0.0	szt.	0.0				
Żywe bakterie	Lactobacillus	0.0	szt.	0.0				
Oligo/Polisacharydy	Laktuloza	0.0	mg	0.0				
Oligo/Polisacharydy	Alfa-cyklodekstryna	0.0	mg	0.0				
Oligo/Polisacharydy	Chitozan	0.0	mg	0.0				
Oligo/Polisacharydy	Inulina	0.0	mg	0.0				
Glikozydy	Betanina	0.0	mg	0.0				
Kwasy Organiczne	Kreatyna	0.0	mg	0.0				
Enzymy	Laktaza	0.0	mg	0.0				
Hormony	Melatonina	0.0	mg	0.0				
Sterole/Stanole	fitosterole/stanole/estry	0.0	mg	0.0				
Fosfolipidy	Lecytyna	0.0	mg	0.0				

Aminokwasy egzogenne	Arginina	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Fenylalanina	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Histydyna	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Izoleucyna	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Leucyna	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Lizyna	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Metionina	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Treonina	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Tryptofan	0.0	mg	0.0				
Aminokwasy egzogenne	Walina	0.0	mg	0.0				
Inne	Węgiel aktywowany	0.0	mg	0.0				



## Ocena

Grupa	Parametr	Status
Posiadane Certyfikaty	Produkcja ekologiczna	false
Posiadane Certyfikaty	Bez GMO	false
Posiadane Certyfikaty	Integrowana Produkcja Roślin (IP)	false
Posiadane Certyfikaty	Chronione Oznaczenie Geograficzne	false
Posiadane Certyfikaty	Chroniona Nazwa Pochodzenia	false
Posiadane Certyfikaty	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność	false
Posiadane Certyfikaty	System „Jakość Tradycja”	false
Posiadane Certyfikaty	QAFP System gwarantowanej jakości żywności	false
Posiadane Certyfikaty	QMP System gwarantowania jakości mięsa wołowego	false
Posiadane Certyfikaty	V-Label (żywność wegańska i wegetariańska)	false
Posiadane Certyfikaty	Pork Quality System (PQS) - System Jakości Wieprzowiny	false
Posiadane Certyfikaty	Marine Stewardship Council (MSC) Certyfikat Zrównoważonego Rybołówstwa	false
Posiadane Certyfikaty	Bez glutenu, Znak Przekreślonego Kłosa (ESL)	false
Parametry bez składników	Bez glutenu	false
Parametry bez składników	O bardzo niskiej zawartości glutenu	false
Parametry bez składników	Niska wartość energetyczna	false
Parametry bez składników	Niska zawartość tłuszczu	false
Parametry bez składników	Nie zawiera tłuszczu	false
Parametry bez składników	Bez tłuszczów nasyconych	false
Parametry bez składników	Niska zawartość cukrów	false
Parametry bez składników	Bez dodatku cukru	false
Parametry bez składników	Bez mleka krowiego i produktów pochodnych	false
Parametry bez składników	Bez Beta Kazeiny A1	false
Parametry bez składników	Bez laktozy	false
Parametry bez składników	O bardzo niskiej zawartości laktozy	false
Parametry bez składników	Wegański (bez produktów zwierzęcych)	false
Parametry bez składników	Wegetariański	false
Parametry bez składników	Bez soli	false
Parametry bez składników	Niska zawartość sodu/soli	false
Bez dodatków do żywności	bez barwników	false
Bez dodatków do żywności	bez konserwantów	true

Bez dodatków do żywności	bez przeciwutleniaczy	false
Bez dodatków do żywności	bez emulgatorów i środków spulchniających	false
Bez dodatków do żywności	bez wzmacniaczy smaku	false
Bez dodatków do żywności	bez azotynów i azotanów	false
Bez dodatków do żywności	bez środków słodzących	false
Bez dodatków do żywności	bez dodatków do żywności	false
Bez dodatków do żywności	bez zagęstników	false
Bez dodatków do żywności	bez aromatów	false
Alegreny (może zawierać)	skorupiaki i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	jaja i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	ryby i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	orzeszki ziemne (arachidowe)	false
Alegreny (może zawierać)	soja i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	mleko i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	orzechy z drzew orzechowych	false
Alegreny (może zawierać)	seler i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	gorczyca i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	sezam i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	siarczyny	false
Alegreny (może zawierać)	łubin i produkty pochodne	false
Alegreny (może zawierać)	mięczaki i produkty pochodne	false
Specyficzne cechy	produkt o dedykowanej strukturze dla osób starszych	false
Specyficzne cechy	produkt o dedykowanej strukturze dla dzieci	false
Specyficzne cechy	produkt o dedykowanej strukturze dla diety łatwostrawnej	false
Specyficzne cechy	Produkt o dedykowanej strukturze dla kobiet w ciąży i karmiących	false
Specyficzne cechy	produkt o dedykowanej strukturze dla sportowców	false
Specyficzne cechy	produkt o dedykowanej strukturze dla diety wysokobłonnikowej	false
Specyficzne cechy	produkt o niskim Indeksie Glikemicznym	false
Zastosowane procesy technologiczne	produkt naturalny	true
Zastosowane procesy technologiczne	mrożenie	false
Zastosowane procesy technologiczne	głębokie mrożenie	false
Zastosowane procesy technologiczne	gotowanie	false

Zastosowane procesy technologiczne	gotowanie na parze	false
Zastosowane procesy technologiczne	pasteryzowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	sterylizowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	smażenie	false
Zastosowane procesy technologiczne	smażenie beztłuszczowe	false
Zastosowane procesy technologiczne	liofilizowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	peklowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	ekstrakcja na zimno	false
Zastosowane procesy technologiczne	ekstrakcja rozp. selektywnymi	false
Zastosowane procesy technologiczne	rafinowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	utwardzanie tłuszczów	false
Zastosowane procesy technologiczne	estryfikacja tłuszczów	false
Zastosowane procesy technologiczne	neutralizacja	false
Zastosowane procesy technologiczne	napromieniowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	ekspandowanie	false
Zastosowane procesy technologiczne	ekstruzja	false
Zastosowane procesy technologiczne	wędzenie na zimno	false
Zastosowane procesy technologiczne	wędzenie na gorąco	false
Zastosowane procesy technologiczne	paskalizacja	false
Zastosowane procesy technologiczne	suszenie	false
Zastosowane procesy technologiczne	fermentacja	false
Zastosowane procesy technologiczne	inne	false

### Certyfikat Zgodności

Oceny produktu, wyznaczenia indeksów i określenia parametrów (w polach oznaczonych kolorem niebieskim) dokonał ekspert

imię .....

nazwisko .....

nazwa Autoryzowanego Laboratorium .....

Produkt spełnia wszelkie wymagania, specyfikacje i posiada cechy wymagane



Regulaminem Znak F-FOOD, w szczególności znajduje się w kategoriach/subkategoriach zaproszonych i wypełnia wszystkie wymagania określone w Kryteriach K1, K2 i K3.

**data, podpis, pieczęć .....**