



Grensland Zuivel BV  
Echelpoelweg 4  
7595 KA Weerselo  
0541 669580  
info@grenslandzuivel.nl  
www.grenslandzuivel.nl

## PRODUCTSPECIFICATIE

<b>Artikel</b>	<b>Thermische Yoghurt 10% vet</b>			
<b>Warenwettelijke benaming</b>	<b>Yoghurtproduct 10% vet</b>			
<b>Artikelnummer</b>	48823			
<b>Merk</b>	Paul Mertens Molkerei			
<b>Productomschrijving</b>	Thermische yoghurt 10% vet, warmtebehandeld. Bevat minder dan 0,1g lactose /100 g.			
<b>Ingrediënten</b>	RoomYOGHURT, zetmeel (tapioca), lactase.			
<b>Voedingswaarde (per 100 gram)</b>	Energie	516 kJ		
	Energie	122 kcal		
	Koolhydraten	6,7 gram		
	waarvan suikers	4,3 gram		
	Eiwitten	3,1 gram		
	Vetten	10,0 gram		
	waarvan verzadigd	6,1 gram		
	Zout	0,13 gram		
<b>Allergenen</b>	Het product bevat: (+ = wel - = niet ? = mogelijk sporen)			
	-	Glutenbevattende granen	-	Noten
	-	Schaaldieren	-	Selderij
	-	Eieren	-	Mosterd
	-	Vis	-	Sesamzaad
	-	Pinda	-	Zwavel dioxide en sulfiet (<10 mg SO <sub>2</sub> per kilo of liter)
	-	Soja	-	Lupine
+ Melk (inclusief lactose)		-	Weekdieren	
<b>Opslag en leveringscondities</b>	Temperatuur bij aanlevering	4-7 °C		
	Minimale THT bij aanlevering grossier	30	dagen	
	Bewaarcondities:	Gekoeld bewaren bij max. +4°C tot +8°C. Na openen beperkt houdbaar.		
<b>Bedoeld gebruik</b>	Het product is geschikt voor direct gebruik.			
<b>Verpakking</b>	Materiaal 1e verpakking	Kunststof emmer		
	Inhoud	10 kg		
	Omverpakking	Kunststof emmer		
	EAN 1e verpakking	4036539350367		
<b>Chemische gegevens</b> (indien van toepassing)	Vetgehalte (%)	10,0		
	pH	3,80 - 4,60		
<b>Microbiologische gegevens</b> (alleen de ingevulde waarden zijn van toepassing op dit product)	Totaal kiemgetal			
	<i>Coliformen</i>			
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 kve/g		
	<i>Salmonella</i>	neg. / 25 g		
	<i>Listeria monocitogenes</i>	neg. / 25 g		
	Gisten en schimmels	<100 kve/g		
	<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 kve/g		
	<i>E. Coli</i>	neg. / g		
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 kve/g		
	<i>Clostridium perfringens</i>			
<b>Bijzonderheden/opmerkingen</b>				
<b>Kwaliteitsgarantie</b>	Alle productieplaatsen van Grensland Zuivel zijn GFSI-gecertificeerd. Grensland Zuivel werkt zelf volgens de hygiëncode transport en logistiek van levensmiddelen.			
<b>GMO-verklaring</b>	Grensland Zuivel verklaart dat het product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten conform Europese verordening 1829/2003 en 1830/2003.			
<b>Versie: 3</b>		<b>Datum: 2-12-2021</b>		
Deze specificatie is elektronisch opgesteld en zonder ondertekening geldig.				