

36591 Yoghurt vol natuur 5L

Merk	De Lelie
Artikel in voorraad	Op voorraad
Temperatuur	Goederen - vers
Web hiërarchie : Gamma	Zuivelproducten en eieren
Familie	Yoghurt
Subfamilie	Natuur



ALGEMENE INFORMATIE















Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto).....	5 kg / - / 5.5 kg
Verpakking	Emmer
Code EAD	5411863000710
Code EAC	5411863000710
Land van oorsprong	België
Temperatuur opslag	Gekoelde ruimte van 0° tot + 4°
Afmetingen (H x l x p)	20 x 22 x 22 cm

INGREDIËNTEN

Ingrediënten: volle MELK, MELKpoeder, levende yoghurtfermenten.

CERTIFICERING EN DIËTEN

ALLERGENEN

	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	SCHAAL-DIEREN	LUPINE	SOJA	AARDNOTEN	SELDERIJ	NOTEN	MOSTERD	EI	SULFIET	SESAMZAAD	VIS
BEVAT		 ✓												
KAN BEVATTEN														
BEVAT GEEN	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NIEF VERMELD														

Aanvullende informatie

NUTRITIONËLE WAARDEN

Voor 100 g. Onbereid

KJ	284.00 Kj
Kcal	68.00 Kcal
Vet	3.60 g
Verzadigde	2.30 g
Koolhydraten	5.30 g
waarvan suikers	5.30 g
Eiwitten	3.60 g
Zout	0.15 g

GMO

	BEVAT	NIET VERMELD OP DE VERPAKKING
GMO		✓

GEbruiks-EN BEREIDINGSTIPS

PRODUCT BESCHRIJVING

BEWAAR- CONDITIES

Koel bewaren max. 7°C



Wijzigingsdatum : 29-04-2024

Disclaimer

 De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij

hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is. Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens. Het merendeel van onze gegevens wordt aangeleverd via My Product Manager, dat eigendom is van GS1.

Allergene gegevens die door de fabrikant als 'Niet op de verpakking vermeld' in Mijn Product Manager zijn vermeld, worden beschouwd als 'Bevat niet' om duidelijkheid te verschaffen bij het zoeken naar allergenen.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het aangeven van de aanwezigheid of mogelijk aanwezige allergenen in zijn producten in My Product Manager.



DE LELIE ZUIVEL
 Kwade Weide 5
 I.Z. Bosduin
 B-2920 KALMTHOUT
 Tel. : 03/664.31.90
 Fax : 03/664.45.44
 E-mail : info@deleliezuivel.be

Artikel 640:	<i>Volle Roeryoghurt</i>	
Omschrijving:	<i>Volle Roeryoghurt.</i> <i>De yoghurt heeft een dik vloeibare structuur, romig wit van kleur met een frisse, licht zure geur en smaak.</i>	
Portiegewicht:	<i>5 kg</i>	

Ingrediënten:

Volle melk, melkpoeder, levende yoghurtfermenten.

Voedingswaarde gebruiksklare product (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde:	<i>68 kcal = 284 kJ</i>
Vetten:	<i>3,6</i>
waarvan verzadigde vetzuren:	<i>2,3</i>
Koolhydraten:	<i>5,3</i>
waarvan suikers:	<i>5,3</i>
Eiwitten:	<i>3,6</i>
Zout:	<i>0,15 (zoutgehalte is uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium in de grondstoffen)</i>
Natrium (mg):	<i>60</i>

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Gisten	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>100.000</i>
Schimmels	<i>10</i>	<i>100</i>	<i>geen visuele groei</i>
Enterobacteriaceae	<i>10</i>	<i>100</i>	<i>nvt</i>
Staphylococcus aureus	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>100.000</i>
Salmonella	<i>Afw. in 25 g</i>	<i>Afw. in 25 g</i>	<i>Afw. in 25 g</i>
Listeria monocytogenes	<i>Afw. in 25 g</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

(**) Microbiologische doelstellingen obv de criteria, vastgelegd in VO 2073/2005/EG inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, en de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de faculteit Bio-Ingénieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010).

Vreemde Bestanddelen:

Om vreemde bestanddelen in het eindproduct te vermijden, zijn er filters van 0,5 mm voorzien op de melk- en de yoghurtleidingen. De volledige afwezigheid van kleinere en flexibele vreemde voorwerpen kunnen ten gevolge van de potentiële aanwezigheid ervan in de grondstof niet gegarandeerd worden.



DE LELIE ZUIVEL

Kwade Weide 5

I.Z. Bosduin

B-2920 KALMTHOUT

Tel. : 03/664.31.90

Fax : 03/664.45.44

E-mail : info@deleliezuivel.be

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op ambachtelijke doch vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004/EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004/EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **K 257**.

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens:

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: Gekoeld bij < 7 °C

Houdbaarheid: In gesloten verpakking, en bij de aangeduide temperatuur blijft het product te gebruiken tot de aangeduide houdbaarheid: P + 31.

Gebruiksaanwijzing:

Geschikt voor rechtstreekse consumptie en voor verdere verwerking.

Allergenen te declareren volgens Verordening 1169/2011/EG:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet afkomstig is van gewassen die mogelijk genetisch gemodificeerd zijn. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen 1999/2/EG en 1999/3/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Versie: 06	Opgesteld door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert)
Uitgifte: 01.01.2020	Goedgekeurd door: Stefan Smets

Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.