



DE LELIE ZUIVEL

Kwade Weide 5

Industriezone Bosduin

B-2920 KALMTHOUT

T: +32 (0)3 664 31 90

E-mail : info@deleliezuivel.be

Artikel 901:	Yoghurt "Griek" gezouten karamel.	
Omschrijving:	Ambachtelijke volle yoghurt op Griekse wijze met gezouten karamel. De yoghurt heeft een dik vloeibare structuur, romig wit van kleur met een frisse, licht zurige smaak.	
Portiegewicht:	200 gr	

Ingrediënten:

volle yoghurt (10% vet) (85%) [volle MELK, ROOM, magere MELKpoeder, levende yoghurtfermenten], gezoete condensmelk (MELK, suiker), suiker, glucose-fructosestroop, water, BOTER, glucosestroop, verdikkingsmiddelen (gemodificeerd maïszetmeel, carrageen), zout (0,2%), voedingszuren (natriumcitraten, natriumfosfaten), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), aroma, conserveermiddel (kaliumsorbaat).

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde:	680 kJ = 163 kcal
Vetten:	9,6 g
verzadigde vetzuren:	6,3 g
Koolhydraten:	14,9 g
suikers:	14,2 g
Vezels:	0,0 g
Eiwitten:	4,2 g
Zout (als Natrium x 2,5):	0,39 g

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

Microbiologische doelstellingen (**):

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Gisten	300	3.000	300.000
Schimmels	30	300	geen visuele groei
Enterobacteriaceae	10	10	nvt
Staphylococcus aureus	100	1.000	100.000
Bacillus cereus	100	1.000	100.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g	100

(**) 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-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie februari 2018).

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

Industriezone Bosduin

B-2920 KALMTHOUT

T: +32 (0)3 664 31 90

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 + 38.

Gebruiksaanwijzing:

Geschikt voor rechtstreekse consumptie.

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	-

"+" = aanwezig in receptuur, "?" = aanwezig in het bedrijf, "-" = niet aanwezig in het bedrijf

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: II-01	Opgesteld door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert)
Uitgifte: 15.03.2024	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.	