



17/09/2018

PUR NATUR MAGERE YOGHURT 750G

ART.nr. 1635



PRODUCTOMSCHRIJVING

Deze magere yoghurt is gemaakt volgens het unieke productieproces waarbij de yoghurt rijpt in de pot. Het resultaat is een heerlijke zachte yoghurt met een typische vaste structuur.

INGREDIËNTEN

Magere **yoghurt*** met levende fermenten .

* afkomstig van biologische landbouw
EU agriculture
controle Certisys BE-BIO-01

PAG 1/4



17/09/2018

PUR NATUR MAGERE YOGHURT 750G

ART.nr. 1635

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE (per 100 g)

energie (kcal)	50
energie (kJ)	209
vet	0,9 g
waarvan verzadigd	0,5 g
koolhydraten	5,9 g
waarvan suikers	5,9 g
eiwit	4,6 g
zout	0,1 g

ALLERGENEN

afwezig aanwezig

- Aardnoten en producten op basis van aardnoten
- Eieren en producten op basis van eieren
- Glutenbevattende granen (dwz tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen
- Lupine en producten op basis van lupine
- Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)
- Mosterd en producten op basis van mosterd
- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
- Schaalvruchten, dwz amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten
- Selderij en producten op basis van selderij
- Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad

PAG 2/4



17/09/2018

PUR NATUR MAGERE YOGHURT 750G

ART.nr. 1635

- Soja en producten op basis van soja
- Vis en producten op basis van vis
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren
- Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO₂

FYSICOCHEMIE

	Min	Max
pH	4,4	4,65
Viscositeit (methode) (mPa.s)	180	300

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN

smaak	vrij van vreemde invloeden
geur	vrij van vreemde invloeden
visueel aspect	vrij van vreemde invloeden

BACTERIOLOGIE

enterobacteriaceae (VRBG,30°C,24u)	op prod. Datum	< 10/ml
	op THT	10/ml
gisten (YGC, 25°C, 72u)	op prod. Datum	< 10/ml
	op THT	100/ml
schimmels (YGC, 25°C, 72u)	op prod. Datum	< 10/ml
	op THT	10/ml

PAG 3/4

Pur Natur nv ■ Hoogstraat 25 ■ B-9770 Kruishoutem

T. +32 (0)9 333 93 99 ■ F. +32 (0)9 333 93 94

sales@purnatur.be ■ www.purnatur.be

Versie 2



17/09/2018

PUR NATUR MAGERE YOGHURT 750G

ART.nr. 1635

BEWARING

Bewaring	max 7°C
Houdbaarheid (THT)	Productiedatum + 28 dagen

BORGING 'BIOLOGISCH'

Certificaat	Zie conformiteitscertificaat Certisys, licentienummer 20773
-------------	---

GGO-VERKLARING

GGO-verklaring	Product is niet onderhevig aan de GGO-labelling zoals beschreven in EU-wetgeving EU1829/2003 en EU1830/2003
----------------	---

VERPAKKING & ETIKETTERING

	Eenheid	Karton
Lengte (cm)		38
Breedte (cm)		26
Hoogte (cm)	12	13
Diameter (cm)	11,6	-
Nettogewicht (kg)	0,75	4,5
Brutogewicht (kg)	0,7826	4,8346
Barcode	5412971016358	5412971916351
Intrastat	04031011	-

PALLETTISATIE

aantal stuks per karton	6	Soort pallet	IPP
aantal kartons per laag	9	Gewicht pallet	0
aantal stuks per pallet	540	Type verpakking	Plastiek
aantal lagen per pallet	10		

PAG 4/4

Pur Natur nv ■ Hoogstraat 25 ■ B-9770 Kruishoutem

T. +32 (0)9 333 93 99 ■ F. +32 (0)9 333 93 94

sales@purnatur.be ■ www.purnatur.be

Versie 2