



9/05/2018

PUR NATUR YOGHURT VANILLE 150G

ART.nr. 664



## PRODUCTOMSCHRIJVING

---

Milde biologische vanilleyoghurt in een glazen potje van 150g.

## INGREDIËNTEN

---

Volle **yoghurt**\* met levende fermenten, rietsuiker\*, natuurlijk vanille aroma.

\* afkomstig van biologische landbouw  
Eu/non EU agriculture  
controle Certisys BE-BIO-01

---

**PAG 1/4**



9/05/2018

PUR NATUR YOGHURT VANILLE 150G

ART.nr. 664

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE (per 100 g)

energie (kcal)	95
energie (kJ)	398
vet	3,6 g
waarvan verzadigd	2,2 g
koolhydraten	11.6 g
waarvan suikers	11.6 g
eiwit	4.1 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

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



9/05/2018

PUR NATUR YOGHURT VANILLE 150G

ART.nr. 664

- 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 SO<sub>2</sub>

## FYSICOCHEMIE

	Min	Max
pH	4,3	4,5
Viscositeit (methode) (mPa.s)	1100	1700

## 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



9/05/2018

PUR NATUR YOGHURT VANILLE 150G

ART.nr. 664

## 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 &amp; ETIKETTERING

	Eenheid	Karton
Lengte (cm)		25,6
Breedte (cm)		12,5
Hoogte (cm)	9,3	9,5
Diameter (cm)	5,74	-
Nettogewicht (kg)	0,15	1,2
Brutogewicht (kg)	0,2535	2,069
Barcode	5412971116645	5412971906642
Intrastat	04031053	-

## PALLETTISATIE

aantal stuks per karton	8	Soort pallet	EURO
aantal kartons per laag	30	Gewicht pallet	0
aantal stuks per pallet	2400	Type verpakking	Glas
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