

PRODUCTSPECIFICATIE

1. ALGEMENE GEGEVENS

Artikel: Uni-Jogi
Art.nr. Dawn Foods Benelux: 2.03783
Omschrijving: Poedervormig Yoghurtaroma voor het bereiden van yoghurt-ijs.
EAN code artikel:
Verpakking: 2.03783.116; ds 2 x 2,5 kg.
GN code:

2. INGREDIENTENDECLARATIE (WEL)

1.	magere melk yoghurtpoeder	40,0%
	(komt overeen met 41,2 % magere yoghurt)	
2.	magere melkpoeder	40,0%
3.	Aroma	15,0%
4.	zuurmiddelen: E330 en E334	6,0% 1,0%

3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie: poeder
Kleur: wit
Smaak: yoghurt
Reuk: yoghurt

4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.
Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.
Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, gecomplementeerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

	Doel	Marge	Methode
Vochtgehalte:	< 6%		QC 1508
Brixgehalte:			
pH-waarde:			
Sg. (g/l)	540	50	QC 1521
Alcohol:			%gew

6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Indien niet bekend -

Analysegegevens per: 100 gram
(gemiddelde waarden)
energie 1365 kJ
energie 322 kCal

Eiwitten 29 g
plantaardig eiwit g
dierlijk eiwit 29 g

Koolhydraten 46,6 g
mono- en disacchariden 36,8 g
polysacch.(verteerbaar) g
polyolen 0,3 g
voedingsvezel 0 g

Vetten 0,9 g
verzadigd vet 0,1 g
enkelvoudig onverz. vet g
meervoudig onverz. vet g
cholesterol mg

plantaardig vet 0,6 g
dierlijk vet 0,8 g

Alcohol g

Water g
natrium 236,1 mg

7. BEWAARCONDITIES

Temperatuur: 18 - 24 °C
Rel. vochtigheid: %
Houdbaarheidsduur: 18 Maanden (na prod.)
Houdbaarheid geopend: beperkt
Transportcondities: droog

8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:

Artikelinhoud: 2,5 Kg
Besteleenheid: 2 Stuks

Verpakk. materiaal	per eenheid	transp-verpak.
Papier	x	x
Karton		x
Polypropyleen		
Polyetheen		
Polystyreen		
Hout		
IJzer		
Anders, nl.:		
Folie	x	

9. GEBRUIK / DOSERING

Advies:

40: 1000 g mix.

10. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

01. Totaal kiemgetal:	< 50.000	in 1 g	QC 1520
02. Gisten/schimmels:	< 50 elk	in 1 g	QC 1520
03. Coliformen	afwezig	in 1 g	QC 1520
04. Salmonellen:	afwezig	in 25 g	QC 1520
05. Enterobacteriaceae:	-	in 1 g	QC 1520
06. Listeria monocytog.:	-	in 25 g	QC 1520
07. E- Coli:	afwezig	in 1 g	QC 1520

12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

Invullen: + = aanwezig, - = afwezig, ? = onbekend

01.	Koemelkeiwit	+
02.	Lactose	+
03.	Kippe-ei	-
04.	Soja-eiwit	-
05.	Soja-lecithine	-
06.	Gluten	-
07.	Tarwe aroma	+
08.	Rogge	-
09.	Rundvlees	-
10.	Varkensvlees	-
11.	Kippevlees	-
12.	Vis	-
13.	Schaal- en schelpdieren	-
14.	Maïs aroma	+
15.	Cacao	-
16.	vervallen	-
17.	Peulvruchten	-
18.	Noten	-
19.	Notenolie	-
20.	Pinda's	-
21.	Pinda-olie	-
22.	Sesam	-
23.	Sesamolie	-
24.	Glutaminaat (E620 - E625)	-
25.	Sulfiet (E220 - E228)	-
26 t/m 30	vervallen.	-
31.	Koriander	-
32.	Selderij	-
33.	Vervallen	-
34.	Wortel	-
35.	Lupine	-
36.	Mosterd	-
37.	Weekdieren	-

(*)conform de Codex Alimentarius Stan 118/1981: Vrij van gluten indien stikstofgehalte < 0,005 g op 100 g. DS
(**) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2005/26/EC

11. OPMERKINGEN

ISO 9001:2008 and BRC

Product wordt geproduceerd in fabriek waar de volgende allergenen aanwezig zijn: melkeiwit, melksuiker, ei, soja en -lecithine en noten.

Geschikt voor Vegetariërs: ja
Geschikt voor Veganisten: nee

13. OVERZICHT AAN- /AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

Invullen + = aanwezig; - = afwezig

01.	Melkbestanddelen	+
02.	Melkpoeder	+
03.	Soja-lecithine	-
04.	Soja-bloem	-
05.	Soja-meel	-
06.	Tarwebloem	-
07.	Tarwemeel	-
08.	Tarwezetmeel	-
09.	Paneermeel	-
10.	Eigeel	-

12. NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas
Functie: Technical Productmanager

14. DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 30-11-2012
Versie: 3
Handtekening:

Bij elektronische versturing is deze specificatie niet getekend.