



**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](mailto:info@deleliezuivel.be)

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

<b>Richtwaarden:</b>	<b>Doelstelling Productie</b>	<b>Tolerantie Productie</b>	<b>Doelstelling Einde Houdbaarheid</b>
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](mailto: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 <sub>2</sub>	-
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.	