



20/02/2017

MIK MAGERE YOGHURT NATUUR 125G

ART.nr. 110



## PRODUCTOMSCHRIJVING

---

MIK magere standyoghurt met slechts 0,9% vet. In een potje van 125g.

## INGREDIËNTEN

---

Magere **yoghurt** met levende fermenten.

---

**PAG 1/5**

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.mik.be

Versie 2



20/02/2017

MIK MAGERE YOGHURT NATUUR 125G

ART.nr. 110

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE (per 100 g)

energie (kcal)	48
energie (kJ)	199
vet	0,8 g
waarvan verzadigd	0,5 g
koolhydraten	6,0 g
waarvan suikers	6,0 g
eiwit	4,2 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

PAG 2/5

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.mik.be

Versie 2



20/02/2017

**MIK MAGERE YOGHURT NATUUR 125G****ART.nr. 110**

- ▣ Selderij en producten op basis van selderij
- ▣ Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
- ▣ 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**

	<b>Min</b>	<b>Max</b>
pH	4,3	4,6
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 3/5**

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.mik.be

Versie 2



20/02/2017

**MIK MAGERE YOGHURT NATUUR 125G****ART.nr. 110****BEWARING**

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

**GGO-VERKLARING**

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

**VERPAKKING & ETIKETTERING**

	<b>Eenheid</b>	<b>Karton</b>
Lengte (cm)		30
Breedte (cm)		23
Hoogte (cm)	7,2	10,5
Diameter (cm)	7,4	-
Nettogewicht (kg)	0,125	1,5
Brutogewicht (kg)	0,1301	1,6352
Barcode	5412971001101	5412971901104
Intrastat	04031053	-

**PALLETTISATIE****PAG 4/5**

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.mik.be

Versie 2



20/02/2017

**MIK MAGERE YOGHURT NATUUR 125G**

**ART.nr. 110**

aantal stuks per karton	12	Soort pallet	EURO
aantal kartons per laag	12	Gewicht pallet	0
aantal stuks per pallet	2160	Type verpakking	Plastiek
aantal lagen per pallet	15		

**PAG 5/5**

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.mik.be

Versie 2