



20/02/2017

MIK VOLLE YOGHURT GESUIKERD 6X125G

ART.nr. 4636



## PRODUCTOMSCHRIJVING

---

Licht gesuikerde volle standyoghurt. In 6x125g clusterverpakking.

## INGREDIËNTEN

---

Volle **yoghurt** met levende fermenten, suiker.

---

**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 VOLLE YOGHURT GESUIKerd 6X125G

ART.nr. 4636

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE (per 100 g)

energie (kcal)	84
energie (kJ)	353
vet	3,0 g
waarvan verzadigd	1,9 g
koolhydraten	11,5 g
waarvan suikers	11,5 g
eiwit	3,5 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 VOLLE YOGHURT GESUIKerd 6X125G****ART.nr. 4636**

- ▣ 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 VOLLE YOGHURT GESUIKerd 6X125G

ART.nr. 4636

#### 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)	21,9	46
Breedte (cm)	13,5	30,5
Hoogte (cm)	7,2	7,5
Diameter (cm)		-
Nettogewicht (kg)	0,75	3
Brutogewicht (kg)	0,8164	3,3736
Barcode	5412971146369	5412971946365
Intrastat	04031033	-

#### 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 VOLLE YOGHURT GESUIKERD 6X125G**

**ART.nr. 4636**

aantal stuks per karton	4	Soort pallet	EURO
aantal kartons per laag	6	Gewicht pallet	0
aantal stuks per pallet	480	Type verpakking	Plastiek
aantal lagen per pallet	20		

**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