



20/02/2017

MIK MAGERE YOGHURT 500G

ART.nr. 675



PRODUCTOMSCHRIJVING

MIK magere standyoghurt met slechts 0,9% vet.

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 500G

ART.nr. 675

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 500G**ART.nr. 675**

- ▣ 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 SO₂

FYSICOCHEMIE

	Min	Max
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 500G

ART.nr. 675

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

	Eenheid	Karton
Lengte (cm)		30,5
Breedte (cm)		20
Hoogte (cm)	11,6	13,5
Diameter (cm)	9,6	-
Nettogewicht (kg)	0,5	3
Brutogewicht (kg)	0,5153	3,1658
Barcode	5412971116751	5412971906758
Intrastat	04031011	-

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 500G

ART.nr. 675

aantal stuks per karton	6	Soort pallet	EURO
aantal kartons per laag	16	Gewicht pallet	0
aantal stuks per pallet	960	Type verpakking	Plastiek
aantal lagen per pallet	10		

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