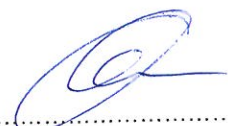


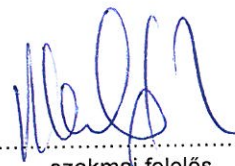
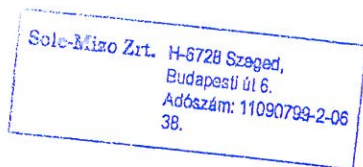
GI 47

GYÁRTMÁNYLAP

Előállító neve és címe:	Sole-Mizo Zrt. 6728 Szeged, Budapesti út 6.
Termék megnevezése:	Natúr homogénezett joghurt, 3,6% zsírtartalom
Összetevők:	Tej, tejfehérje-koncentrátum*, kultúra* *Az összetevő mennyisége 2 % alatti
Előállítási eljárás:	A zsírtartalom beállítása és a tejfehérje-koncentrátum adagolása után a tejet felmelegítjük, homogénezünk, 90-99 °C hőmérsékleten hőkezeljük, beoltási hőmérsékletre hűtjük. Bekultúrázzuk, keverés után adagoljuk, fermentáljuk, majd 0-10 °C közötti hőmérsékletre hűtjük.
Csomagolás módja:	(1) PS pohár, lakkozott alufólia hegesztésével zárva (2) PP vödör, dézsmazárral ellátott fedéllel zárva
Névleges térfogat:	(1) 150 g, 175 g, 330 g, 375 g, 450 g, (2) 900 g, 5 kg
Élelmiszerbiztonsági jellemzők	
➤ Mikrobiológiai jellemzők:	2073/2005/EK rendeletnek megfelelően
➤ Vegyi szennyezettség:	1881/2006/EK rendeletnek megfelelően
Allergén információk:	A 1169/2011/EU rendeletben meghatározott jelölésköteles allergéneket a tejen kívül nem tartalmaz.
Összetételi jellemzők	(A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú előírásának megfelelően)
➤ Zsírtartalom:	3,6 ± 0,2 %
➤ Tejfehérje-tartalom:	legalább 2,7 %
Érzékszervi tulajdonságok	(A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú előírásának megfelelően)
➤ Külső:	Egyenletesen csontfehér színű, kismértékű savó kiválás megengedett
➤ Állomány:	Az alvadék egynemű, összekeverés után sima, közepesen sűrűn folyó
➤ Szag:	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás
➤ Íz:	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően zamatos
Átlagos tápérték 100g termékben	(Általánosan elfogadott adatokból számított átlagértékek)
➤ Energiatartalom:	259 kJ / 62 kcal
➤ Zsír:	3,6 g
➤ ebből telített zsírsavak:	2,4 g
➤ Szénhidrát:	4,0 g
➤ ebből cukrok:	4,0 g
➤ Fehérje:	3,4 g
➤ Só:	0,1 g (kizárólag a nátrium természetes jelenlétéből adódóan tartalmaz sót)
Fogyaszthatósági időtartam:	legfeljebb 45 nap
Tárolási, szállítási és disztribúciós feltételek:	0 - + 10 °C közötti hőmérsékleten tárolandó
Élelmiszer jelölése:	melléklet szerint
Minőséget biztosító rendszerek:	MÉ 2-1/1969 számú irányelvnek megfelelő HACCP rendszer IFS előírásainak megfelelő minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszer
Érvényesség kezdete:	2013. május 31.
Érvényesség vége:	



elkészítésért felelős
Marton Endre
minőségirányítási vezető



szakmai felelős
Mesterházi Imre
kutatásfejlesztési és minőségbiztosítási
igazgató