

**Artykuł**                      FIXFERTIGE JOGURT

**Data**    02.05.2025

**Nr. Artykułu**            14000

**Właściwości sensoryczne**

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| Zapach:        | jogurtowy         |
| Smak:          | słodki, jogurtowy |
| Konsystencja : | sypki proszek     |
| Kolor:         | biały             |
| Wygląd:        | proszek           |
| Dozowanie:     | jak na opakowaniu |

**Opakowanie**    3 kg PP plastikowe wiaderko

**Trwałość**            24 miesiące

**Warunki przechowywania :** chłodne i suche miejsce,  
zamknięte opakowanie  
chronione przed światłem

**Przepis podstawowy:** FIXFERTIGE JOGURT 250 g, woda 600 g, bita śmietana niesłodzona 500 g

#### Właściwości mikrobiologiczne

|                                         |        |                |
|-----------------------------------------|--------|----------------|
| Max.liczba bakterii(jtk/g)              |        | Metoda:        |
| Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g: | 50.000 | ASU L 06.00-18 |
| Drożdże w JTK / g:                      | 100    | ASU L 01.00-37 |
| Pleśń w JTK / g:                        | 100    | ASU L 01.00-37 |
| Enterobakterie w JTK/g:                 | 50     | ASU L 05.00-5  |

#### Etykietowanie/ Deklaracje

- brak potrzeby etykietowanie GMO wymagane przez rozporządzenia (UE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003

#### Alergeny

Alergeny zgodnie z  
załącznikiem II Dyrektywa  
Nr 1169/2011 (zaznaczone  
w stosownych przypadkach)

|                          |               |                                     |                          |
|--------------------------|---------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | gluten        | <input checked="" type="checkbox"/> | mleko                    |
| <input type="checkbox"/> | skorupiak     | <input type="checkbox"/>            | orzechy                  |
| <input type="checkbox"/> | jajka         | <input type="checkbox"/>            | seler                    |
| <input type="checkbox"/> | ryba          | <input type="checkbox"/>            | łubin                    |
| <input type="checkbox"/> | mięczaki      | <input type="checkbox"/>            | musztarda                |
| <input type="checkbox"/> | orzech ziemny | <input type="checkbox"/>            | sezam                    |
| <input type="checkbox"/> | soja          | <input type="checkbox"/>            | SO <sub>2</sub> > 10 ppm |

może zawierać śladowe ilości glutenu, jajek, orzechów/migdałów.

**Składniki:** zgodnie z regulacją składniki z \* = organiczne BIO, **alergeny** napisane drukowanymi literami

cukier

**JOGURT W PROSZKU**

żelatyna (wołowa)

skrobia modyfikowana

maltodekstryna

substancja zakwaszająca: kwas cytrynowy E330

aromat

**Wartości odżywcze (średnia wartość w 100 g)**

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| wartość energetyczna              | 1597 kJ / 376 kcal |
| łuszcze:                          | 0,3 g              |
| - w tym nasycone                  | 0,2 g              |
| węglowodany                       | 74,2 g             |
| - w tym cukier                    | 64,3 g             |
| błonnik                           | 0,0 g              |
| białko                            | 16,2 g             |
| sól                               | 0,499 g            |
| skrobia                           | - g                |
| alkohole wielowodorotlenowe       | - g                |
| jednonienasycone kwasy tłuszczowe | - g                |
| wielonienasycone kwasy tłuszczowe | - g                |
| trans-FA                          | - g                |
| sód                               | - mg               |
| cholesterol                       | - mg               |
| alkohol                           | - g                |

**Zawartość składników odżywczych:**

31% jogurt, suszony

Ta specyfikacja została stworzona elektronicznie zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest ważna bez podpisu.

Nie podlega automatycznej usłudze zmiany.