



**SPF/YOG
INT- B.**

Rev. n° 6

Data: 11/06/20

Scheda prodotto

YOGURT CREMOSO BIANCO

Denominazione prodotto	Yogurt intero cremoso bianco	
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte ad opera di microrganismi specifici: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> .	
Origine del latte	ITALIA	
Formati disponibili	Vasetti in polistirolo bianco da 125 g, in cluster da due confezioni	
Stabilimento di produzione	IT X513M CE via A. Faedo, 60 - Vicenza	
Shelf life	50 giorni	
Temperatura di conservazione	Da 0 °C a + 4 °C	
Ingredienti	Yogurt di latte fresco intero con fermenti lattici vivi, <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> . Senza glutine.	
Requisiti organolettici	ASPETTO	Cremoso, omogeneo
	COLORE	Bianco
	Sapore	Gradevole
Requisiti chimico - fisici	pH	3,90 - 4,30
	Grasso % p/p	3,90 - 4,20
	Proteine % p/p	3,90 - 4,20
Requisiti igienico-sanitari e microbiologici	Enterobatteriacee	Inferiori a 10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
	Lieviti	Assenti in 10 g
	Muffe	Assenti in 10 g
	Fermenti specifici: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>	Somma totale: superiore a 10 ⁷ ufc/g
	Conformità al Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche e integrazioni	

Emissione: **AQ**

Approvazione: **DV**

Pagina 1 di 2

Contaminanti	Conforme al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni
Lista allergeni	Appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Reg. CE 1169/2011 All.II° e Dir. 2007/68/CE).
Presenza OGM	Il prodotto è realizzato senza uso di organismi geneticamente modificati ed è conforme ai Regg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003
Materiali a contatto con gli alimenti	Conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011; DM 21/3/73 e DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni
Trasporto	A temperatura controllata (da 0 °C a +4 °C), con automezzi refrigerati idonei al trasporto di sostanze alimentari.

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto	Energia	kJ	301
		kcal	72
	Grassi	g	4,1
	di cui acidi grassi saturi	g	2,8
	Carboidrati	g	4,7
	di cui zuccheri	g	3,5
	Fibre	g	0,0
Proteine	g	4,1	
Sale	g	0,10	
Calcio	mg	156*	

*19% Valori nutritivi di riferimento

Unità di vendita	tipo	larghezza, mm	altezza, mm	profondità, mm	Peso lordo, g
	Cluster 125 g x 2	140	75	75	272
Unità di distribuzione	tipo	larghezza, mm	altezza, mm	profondità, mm	peso lordo, kg
	Vassoio da 6 cluster	300	70	220	1,63
Unità di spedizione	pallettizzazione	imballi per pallet	imballi per strato	strati per pallet	peso lordo, kg
Europallet		182	13	14	319