



Scheda prodotto

SPF/YOG INT- CAFFÈ

Rev. nº 2

Data: 11/06/20

YOGURT CREMOSO CAFFÈ

| Denominazione prodotto | Yogurt intero cremoso al caffè | | | |
|---|--|--|--|--|
| Descrizione Prodotto | Prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte ad opera di microrganismi specifici: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> , con l'aggiunta di preparato al gusto di caffè. | | | |
| 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, preparazione di caffè 18% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto di caffè 1%, addensante: pectina e amido modificato, sciroppo di caramello, aromi). Senza glutine . | | | |
| Requisiti organolettici | ASPETTO COLORE Sapore | Cremoso, omogeneo Caratteristico del caffè Gradevole | | |
| | pH | 3,90 - 4,30 | | |
| | Grasso % p/p | 3,10 - 3,50 | | |
| Requisiti chimico - fisici | Proteine % p/p | 3,10 - 3,70 | | |
| | °Bx | 17 ± 0,5 | | |
| | Contenuto in caffè | 0,18 % nel T.Q. | | |
| Requisiti igienico-sanitari e microbiologici | Enterobatteriacee | | Inferiori a 10 ufc/g | |
| | Listeria monocytogenes | | Assente in 25 g | |
| | Salmonella 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





Scheda prodotto

SPF/YOG INT- CAFFÈ

Rev. nº 2

Data: 11/06/20

YOGURT CREMOSO CAFFÈ

| 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 re idonei al trasporto di sostanze alimentari. | | | |

| Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto | Energia | kJ kcal | 424 101 |
|--|--------------------------------------|------------|--------------|
| | Grassi di cui acidi grassi saturi | g g | 3,2 2,3 |
| | Carboidrati di cui zuccheri | g g | 14,9 13,2 |
| | Fibre | g | 0,0 |
| | Proteine | g | 3,1 |
| | Sale | g | 0,08 |
| | Calcio | mg | 131* |

^{*16%} 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 |

Emissione: **AQ** Approvazione: **DV** Pagina 2 di 2