



**SPF/YOG
INT- F.BOSCO**

Scheda prodotto

Rev. n° 5

YOGURT CREMOSO FRUTTI DI BOSCO

Data: 11/06/20

| | | |
|---|---|--|
| Denominazione prodotto | Yogurt intero cremoso ai frutti di bosco | |
| 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 di frutta al gusto di frutti di bosco. | |
| 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 frutta 18% (zucchero, frutti di bosco 35%: fragola, lampone, mora, mirtillo nero; sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: pectina e amido modificato, aromi). Senza glutine. | |
| Requisiti organolettici | ASPETTO | Cremoso, omogeneo |
| | COLORE | Caratteristico della frutta aggiunta |
| | Sapore | Gradevole |
| Requisiti chimico - fisici | pH | 3,90 - 4,30 |
| | Grasso % p/p | 3,10 - 3,50 |
| | Proteine % p/p | 3,10 - 3,70 |
| | °Bx | 17 ± 0,5 |
| | Contenuto in frutta | Mirtillo nero, Mora, Fragola, Lampone 6,3 % nel TQ |
| 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 | 422 |
| | | kcal | 100 |
| | Grassi | g | 3,1 |
| | di cui acidi grassi saturi | g | 2,2 |
| | Carboidrati | g | 14,8 |
| | di cui zuccheri | g | 13,2 |
| | Fibre | g | 0,3 |
| Proteine | g | 3,1 | |
| Sale | g | 0,07 | |
| Calcio | mg | 128* | |

*15% 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 |