



**SPF/YOG
MAGRO FRAG.**

Scheda prodotto

Rev. n° 6

YOGURT MAGRO FRAGOLA

Data: 16/07/20

Denominazione prodotto	Yogurt magro 0,1% di materia grassa, fragola.	
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto dalla fermentazione del latte scremato ad opera di microrganismi specifici: <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> , con l'aggiunta di preparato di frutta alla fragola.	
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 scremato con fermenti lattici vivi, preparazione di frutta 18% (zucchero, fragola 35%, sciroppo di glucosio-fruttosio, concentrato di bietola rossa, addensante: pectina, aromi). Senza glutine.	
Requisiti organolettici	ASPETTO	Cre moso, omogeneo
	COLORE	Caratteristico della frutta aggiunta
	Sapore	Gradevole
Requisiti chimico - fisici	pH	3,90 - 4,30
	Grasso % p/p	Inferiore a 0,10
	Proteine % p/p	3,90 - 4,30
	°Bx	17 ±0,5
	Contenuto in frutta	Fragola 6% nel T.Q.
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



**SPF/YOG
MAGRO FRAG.**

Scheda prodotto

Rev. n° 6

YOGURT MAGRO FRAGOLA

Data: 16/07/20

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 kcal	327 77
	Grassi	g	0,1
	di cui acidi grassi saturi	g	0,1
	Carboidrati	g	15,0
	di cui zuccheri	g	13,7
	Fibre	g	0,2
	Proteine	g	3,9
Sale	g	0,10	
Calcio	mg	139*	

*17% 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