



**SPF/YOG  
INT- AGRUMI**

Rev. n° 7

Data: 11/06/20

**Scheda prodotto**

**YOGURT CREMOSO AGRUMI**

<b>Denominazione prodotto</b>	Yogurt intero cremoso agli agrumi	
<b>Descrizione Prodotto</b>	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 agrumi.	
<b>Origine del latte</b>	ITALIA	
<b>Formati disponibili</b>	Vasetti in polistirolo bianco da 125 g, in cluster da due confezioni	
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT X513M CE      via A. Faedo, 60 - Vicenza	
<b>Shelf life</b>	50 giorni	
<b>Temperatura di conservazione</b>	Da 0 °C a + 4 °C	
<b>Ingredienti</b>	Yogurt di <b>latte</b> fresco intero con fermenti lattici vivi, preparazione di frutta 18% (zucchero, agrumi 35%: arancia, limone, mandarino; addensante: pectina, aromi). <b>Senza glutine.</b>	
<b>Requisiti organolettici</b>	ASPETTO	Cremoso, omogeneo
	COLORE	Caratteristico della frutta aggiunta
	Sapore	Gradevole
<b>Requisiti chimico - fisici</b>	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	Agrumi 6,3 % nel T.Q.
<b>Requisiti igienico-sanitari e microbiologici</b>	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 <sup>7</sup> ufc/g
	Conformità al Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche e integrazioni	

Emissione: **AQ**

Approvazione: **DV**

Pagina 1 di 2



**SPF/YOG  
INT- AGRUMI**

Rev. n° 7

Data: 11/06/20

**Scheda prodotto**  
**YOGURT CREMOSO AGRUMI**

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

<b>Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto</b>	Energia	kJ	428
		kcal	102
	Grassi	g	3,4
	di cui acidi grassi saturi	g	2,3
	Carboidrati	g	14,3
	di cui zuccheri	g	13,3
	Fibre	g	0,1
	Proteine	g	3,4
Sale	g	0,10	
Calcio	mg	128*	

\*16% Valori nutritivi di riferimento

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

Emissione: **AQ**

Approvazione: **DV**

Pagina 2 di 2