



**SCHEMA TECNICA**

**YOGURT**  
**INTERO BIANCO – FRUTTA**  
**5 Kg**

**SPE**  
**Revisione 05**  
**Pag. 1 / 2**

| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO  |  |                           |  |
|---|--|---------------------------|--|
| <b>Yogurt naturale</b><br><b>Intero</b>                                   |  |                           |  |
| <b>INGREDIENTI</b>  | Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi ( <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ).   |                           |  |
| <b>Yogurt intero con frutti di bosco</b>                                  |  |                           |  |
| <b>INGREDIENTI</b>  | Yogurt intero, zucchero, frutti di bosco 6% nel prodotto finito: fragola, mirtillo nero, lampone, mora, succo concentrato di carota, amido modificato E1442, acido citrico E330, aromi |                           |  |
| <b>ALLERGENI</b>  | <b>LATTE</b>   |                           |  |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLO YOGURT                              |  |                           |  |
| Lieviti   | <10 UFC / g  |                           |  |
| Muffe   | <10 UFC / g  |                           |  |
| Escherichia coli  | Assenti UFC / 25g  |                           |  |
| Germi patogeni  | Assenti UFC / 25g  |                           |  |
| Fermenti lattici vivi alla produzione                                     | min. 100.000.000 UFC / g   |                           |  |
| Fermenti lattici vivi alla scadenza                                       | min. 10.000.000 UFC / g <i>Amnesso che il prodotto venga conservato secondo le indicazioni.</i>  |                           |  |
| CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLO YOGURT                                   |  |                           |  |
| Colore  | Caratteristico dello yogurt.   |                           |  |
| Tessitura   | Assenza di separazione.  |                           |  |
| Aspetto   | Cremoso e invitante.   |                           |  |
| Odore   | Gradevole, caratteristico dello yogurt.  |                           |  |
| Gusto   | Acidulo, caratteristico dello yogurt.  |                           |  |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO                            |  |                           |  |
|   | Yogurt intero naturale   | Yogurt intero alla frutta |  |
| <i>Energia</i>  | 293 kJ<br>70 kcal  | 414 kJ<br>98 kcal         |  |
| <i>Grassi</i>   | 3,6 g  | 3,0 g                     |  |
| <i>di cui: acidi grassi saturi</i>  | 2,5 g  | 2,1 g                     |  |
| <i>Carboidrati</i>  | 5,1 g  | 14,3 g                    |  |
| <i>di cui: zuccheri</i>   | 4,8 g  | 14,0 g                    |  |
| <i>Proteine</i>   | 4,3 g  | 3,2 g                     |  |
| <i>Sale*</i>  | 0,13 g   | 0,10 g                    |  |
| * Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente. |  |                           |  |

| CONSERVAZIONE E SCADENZA              |  |
|---------------------------------------|--|
| Localizzazione della data di scadenza | Sul coperchio.   |
| Dicitura della data di scadenza       | Giorno e mese, entro il quale è preferibile consumare il prodotto. |
| Shelf life                            | 33 giorni dalla produzione   |
| Temperatura di trasporto e stoccaggio | + 6 °C - catena del freddo   |

**LATTE TRENTO** -Consorzio Produttori Latte delle Valli Trentine – Via Monaco 5 – 38121 loc. Spini di Gardolo - TRENTO  
**Bollo CE stabilimento di produzione: IT G5C34 CE**



**SCHEDA TECNICA**  
**YOGURT**  
**INTERO BIANCO – FRUTTA**  
**5 Kg**

**SPE**  
**Revisione 05**  
**Pag. 2 / 2**

| DESCRIZIONE                       | CODICE ARTICOLO | CODICE EAN    |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|
| Yogurt intero naturale            | 01500           | 8009672015000 |
| Yogurt intero con frutti di bosco | 02005           | 8009672022053 |

| <b>IMBALLO PRIMARIO</b>                             |  |           |                |
|---|--|-----------|----------------|
| <b>Formato 5 Kg</b>                                 |  |           |                |
| <b>Tipo</b>   | Secchiello in PP per alimenti, saldatura in PVC alimentare a garanzia d'ermeticità.<br>Chiusura con coperchio in PP. |           |                |
| <b>BANCALE</b>                                      |  |           |                |
| <b>N°pz per strato</b>                              | 18 bidoni  |           |                |
| <b>N°strati per pallet</b>                          | 5  |           |                |
| <b>N°pz per pallet</b>                              | 90   |           |                |
| <b>Peso complessivo pallet</b>                      | 500 Kg ca  |           |                |
| <b>Altezza totale pallet</b>                        | 110 cm   |           |                |
| <b>Dimensioni pallet</b>                            | 80 x 120 cm  |           |                |
| <b>Tipo pallet</b>                                  | EPAL da rendere  |           |                |
| <b>VITA MINIMA RESIDUA AL RICEVIMENTO</b>           |  |           |                |
| Come da accordi commerciali.                        |  |           |                |
| <b>IGIENE E SALUBRITA' ALIMENTI - ETICHETTATURA</b> |  |           |                |
| Reg CE 2073/2005 e succ. modifiche                  | Reg CE 852- 853/2004   | ISO 22000 | Reg.CE 1169/11 |



**LATTE TRENTO SCA**

Via Monaco,5  
38121 TRENTO

**ITG5C34 - IT42 9 CE - IT 42 29 CE - IT42 2 CE**

Spett.le cliente

**QUALITA'**

Trento, 17 maggio 2016

Oggetto: DICHIARAZIONE ALLERGENI – LATTOSIO E GLUTINE

Latte Trento Sca, in ottemperanza ai requisiti stabiliti dal REG UE 1169/11

**dichiara che:**

contengono allergeni:

- **Latte e prodotti a base di latte** (compreso il lattosio):
  - o Tutti gli yogurt;
  - o Tutto il latte fresco, Microfiltrato, ESL e latte UHT
  - o La panna fresca
  - o Tutti i formaggi
  - o Tutti i formaggi affinati con erbe e spezie
  
- **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati:
  - o **Nessun prodotto**
  
- **Si dichiara quindi che** il LATTE ALIMENTARE, (fresco, Microfiltrato, ESL e latte UHT), TUTTI GLI YOGURT, LA PANNA FRESCA, TUTTI I FORMAGGI, TUTTI I FORMAGGI AFFINATI CON ERBE, prodotti da LATTE TRENTO SCA **risultano idonei al consumo da parte di soggetti celiaci in quanto non contengono glutine**, questo alla luce delle valutazioni effettuate sull'origine delle materie prime e alla luce della valutazione del processo, per escludere il rischio di fenomeni di cross-contamination.

In fede,

RGQ Irma Casna