



SCHEDA TECNICA
YOGURT
INTERO BIANCO – FRUTTA
5 Kg

SPE
Revisione 05
Pag. 1 / 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			
Yogurt naturale Intero			
INGREDIENTI	Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).		
Yogurt intero con frutti di bosco			
INGREDIENTI	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		
ALLERGENI	LATTE		
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>Ammesso 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 70 kcal	414 kJ 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

IMBALLO PRIMARIO			
Formato 5 Kg			
Tipo	Secchiello in PP per alimenti, saldatura in PVC alimentare a garanzia d'ermeticità. Chiusura con coperchio in PP.		
BANCALE			
N°pz per strato	18 bidoni		
N°strati per pallet	5		
N°pz per pallet	90		
Peso complessivo pallet	500 Kg ca		
Altezza totale pallet	110 cm		
Dimensioni pallet	80 x 120 cm		
Tipo pallet	EPAL da rendere		
VITA MINIMA RESIDUA AL RICEVIMENTO			
Come da accordi commerciali.			
IGIENE E SALUBRITA' ALIMENTI - ETICHETTATURA			
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