



SCHEMA TECNICA
YOGURT ALPINO

SPE
Revisione 02
Pag. 1 / 4

ALPINO - Scheda tecnica yogurt intero e magro 125g Rev.2.docx

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Yogurt Alpino naturale magro 0,1% di grassi	
INGREDIENTI: latte scremato pastorizzato con fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).	
Yogurt Alpino naturale intero	
INGREDIENTI: latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).	
Yogurt Alpino intero con albicocca frullata	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, albicocca frullata 4%, addensante: E1442, aromi. SENZA CONSERVANTI	
Yogurt Alpino intero con banana frullata	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, banana frullata 4%, addensante: E1442, aromi. SENZA CONSERVANTI	
Yogurt Alpino intero con ciliegia frullata	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, ciliegia frullata 4%, addensante: E1442, succo di sambuco, aromi. SENZA CONSERVANTI	
Yogurt Alpino intero con fragola frullata	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, fragola frullata 4%, addensante: E1442, succo di sambuco, aromi. SENZA CONSERVANTI	
Yogurt Alpino intero con frutti di bosco frullati	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, frutti di bosco frullati 4% (fragola, lampone, mora, mirtillo), addensante: E1442, succo di sambuco, aromi. SENZA CONSERVANTI	
Yogurt Alpino intero con pesca frullata	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, pesca frullata 4%, addensante: E1442, aromi. SENZA CONSERVANTI.	
Yogurt Alpino intero al caffè	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, addensante: E1442, sciroppo di zucchero caramellizzato, estratto di caffè 0,1%, aromi. SENZA CONSERVANTI	
Yogurt Alpino intero alla vaniglia	
INGREDIENTI: yogurt intero, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, aromi, addensante: pectina, estratto naturale di vaniglia. SENZA CONSERVANTI.	
ALLERGENI:	
ALLERGENE: LATTE	
LO YOGURT ALPINO E' PRIVO DI GLUTINE	
PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA LATTE	
LATTERIE QUALIFICATE DELLA COMUNITA' EUROPEA	
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>

LATTE TRENTO -Consorzio Produttori Latte delle Valli Trentine – Via Monaco 5 – 38121 loc. Spini di Gardolo - TRENTO
Bollo CE stabilimento di produzione: IT 42 81 CE



SCHEDA TECNICA
YOGURT ALPINO

SPE
Revisione 02
Pag. 2 / 4

ALPINO - Scheda tecnica yogurt intero e magro 125g Rev.2.docx

CARATTERISTICHE REOLOGICHE DELLO YOGURT	
Colore	Caratteristico dello yogurt o della frutta aggiunta.
Tessitura	Assenza di separazione.
Aspetto	Cre moso e invitante.
Odore	Gradevole, caratteristico dello yogurt, o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.
Gusto	Acidulo, caratteristico dello yogurt, o miscelato al gusto delicato del tipo di frutta aggiunta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO				
	Yogurt magro naturale 0,1% di grassi	Yogurt intero naturale	Yogurt intero con frutta frullata Yogurt intero al caffè	Yogurt intero alla vaniglia
<i>Energia</i>	162 kJ 38 kcal	278 kJ 67 kcal	402 kJ 96 kcal	430 kJ 102 kcal
<i>Grassi</i>	0,1 g	3,7 g	3,2 g	3,3 g
<i>di cui: acidi grassi saturi</i>	0,1 g	2,6 g	2,2 g	2,2 g
<i>Carboidrati</i>	5,0 g	4,7 g	13,5 g	14,9 g
<i>di cui: zuccheri</i>	4,6 g	3,8 g	12,3 g	13,7 g
<i>Proteine</i>	4,3 g	3,6 g	3,2 g	3,2 g
<i>Sale *</i>	0,13 g	0,13 g	0,10 g	0,08 g

* Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

CONSERVAZIONE E SCADENZA	
Localizzazione della data di scadenza	Sulla capsula.
Dicitura della data di scadenza e identificazione del lotto	Giorno, mese e anno entro il quale è preferibile consumare il prodotto. Dopo la data di scadenza una prima lettera identifica il giorno di produzione, un numero a 2 cifre il quarto d'ora di confezionamento e una seconda lettera la linea di confezionamento.
Shelf life	50-55 giorni alla produzione.
Temperatura di trasporto e stoccaggio	+ 4 °C - catena del freddo.

IGIENE E SALUBRITA' ALIMENTI - ETICHETTATURA			
Reg CE 2073/2005 e succ. modifiche	Reg CE 852- 853/2004	ISO 22000	Reg.CE 1169/11



SCHEDA TECNICA
YOGURT **ALPINO**

SPE
Revisione 02
Pag. 3 / 4

ALPINO - Scheda tecnica yogurt intero e magro 125g Rev.2.docx

INFORMAZIONI LOGISTICHE		
DESCRIZIONE ARTICOLO	CODICE PRODOTTO per ORDINE	CODICE EAN
Yogurt naturale magro 0,1% di grassi	01280	8005726021577
Yogurt naturale intero	01282	8005726021560
Yogurt intero con albicocca frullata	01285	8005726021645
Yogurt intero con banana frullata	01290	8005726021584
Yogurt intero con ciliegia frullata	01300	8005726021621
Yogurt intero con fragola frullata	01305	8005726021607
Yogurt intero con frutti di bosco frullati	01310	8005726021591
Yogurt intero con pesca frullata	01315	8005726021638
Yogurt intero al caffè	01295	8005726021690
Yogurt intero alla vaniglia	01320	8005726021713
IMBALLO PRIMARIO		
Formato 125g		
Tipo	Vasetto prestampato in PS per alimenti, capsula in alluminio saldata a garanzia d'ermeticità.	
IMBALLO SECONDARIO		
Cartone		
Pezzi per cartone	20	
Peso lordo collo	2764 g	
Dimensioni	9,6 x 38 x 29,5 cm	
BANCALE		
N° imballi per strato	8	
N° strati per pallet	12	
N° imballi per pallet	96 pari a 1920 bicchieri	
Peso complessivo pallet	280 Kg c.a.	
Altezza totale pallet	100 cm	
Dimensioni pallet	80 x 120 cm	
Tipo pallet	EPAL da rendere	
VITA MINIMA RESIDUA AL RICEVIMENTO		
Come da accordi commerciali.		



SCHEDA TECNICA
YOGURT ALPINO

SPE
Revisione 02
Pag. 4 / 4

ALPINO - Scheda tecnica yogurt intero e magro 125g Rev.2.docx



Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

YOGURT	naturale magro	naturale intero	con frutta e al caffè	vaniglia
Energia	162 kJ 38 kcal	278 kJ 67 kcal	402 kJ 96 kcal	430 kJ 102 kcal
Grassi	0,1 g	3,7 g	3,2 g	3,3 g
di cui: acidi grassi saturi	0,1 g	2,6 g	2,2 g	2,2 g
Carboidrati	5,0 g	4,7 g	13,5 g	14,9 g
di cui: zuccheri	4,6 g	3,8 g	12,3 g	13,7 g
Proteine	4,3 g	3,6 g	3,2 g	3,2 g
Sale*	0,13 g	0,13 g	0,10 g	0,08 g

*Contenuto di sale dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

Conservare a +4 °C

Latte Trento s.c.a. - Via Monaco, 5
38121 Loc. Spini di Gardolo (TN)

Produzione e confezionamento:
IT 42 81 CE

Da consumarsi entro:
vedi data impressa sulla capsula

125 g e



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