



Immagine prodotto

Budino alla vaniglia



Prodotto

Codice prodotto	1551
Descrizione prodotto	budino alla vaniglia prodotto con latte intero UHT
Ingredienti	latte intero, zucchero, amido modificato, sciroppo di glucosio, amido di mais, addensante: carragenina; aromi, estratto di vaniglia, colorante: beta-carotene.
Altre informazioni	senza glutine, senza conservanti, senza OGM
Target	nessun target specifico
Utilizzo	pronto da mangiare
Peso/Quantità	125g
Confezione	vasetto (PS-polistirene) stampato con coperchio in alluminio
Conservazione	il prodotto si conserva a temperatura ambiente
Trasporto	canali tradizionali

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...	100 g		Allergeni (ai sensi della Reg. UE 1169/2011)	
			Il prodotto può contenere	
Valore energetico	453	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	107	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	3	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	1,9	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	17	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	13	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	2,9	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	0,17	g	Frutta a guscio e prodotti derivati	no
Valori nutrizionali aggiuntivi:			Sedano e prodotti derivati	no
			Senape e prodotto derivati	no
			Semi di sesamo e prodotti derivati	no
			Anidride solforosa e solfiti (<10 mg/kg SO ₂)	no
			Lupini e prodotti derivati	no
			Molluschi e prodotti derivati	no
Informazioni per vegetariani e vegani			Lacto-Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce)	si
			Lacto-Vegetariani (no carne - no pesce - no uova)	si
			Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce - no latte)	no
			Vegani (nessun prodotto di derivazione animale)	no



	Codice prodotto	1551					
Sensoriali	Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA						
	Aspetto	color giallo					
	Consistenza	gelatinosa					
	Odore	puro, tipico odore fruttato					
	Sapore	puro, tipico sapore fruttato					
Analisi	Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA						
	Critero	Valore ideale	Range di tolleranza	Metodo			
	Contenuto di grassi nel latte	3,50%	-0,1% assoluto	DIN 10342 o IR			
	Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA						
	Criteria	Valore ideale	Range di tolleranza	Metodo			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	---	ISO 11290-1			
	Salmonella	Assente in 25g	---	ISO 6579			
	Coliformi	≤ 10 ufc/g	---	ISO 4832			
	Lieviti e muffe	≤ 10 ufc/g		ISO 6611			
	Informazioni aggiuntive	Packaging:	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE				
Residui e contaminanti:		Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno					
HACCP:		Implementato secondo il Regolamento (EC) 852/2004 e 853/2004					
OGM:		Nella produzione non vengono impiegati OGM o derivati					
Requisiti legislativi:		Conformità alla legislazione austriaca ed EU					
Certificati:		IFS					
Bollo CE sanitario:		AT 50151 EG					
Bollo per produzione biologica:	AT-BIO-902						
	* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma	Creato da:	Pertiller	controllato:	Prechtl	autorizzato:	Wallmann