



Immagine prodotto

## Yogurt Intero cremoso



Prodotto

Codice prodotto	<b>61</b>
Descrizione prodotto	yogurt intero bianco cremoso con fermenti lattici vivi
Ingredienti aggiuntivi	no
Altre informazioni	-
Target	nessun target specifico
Utilizzo	pronto da mangiare
Peso/Quantità	5 Kg
Confezione	secchio (PP-polipropilene) richiudibile con coperchio adatto per alimenti
Conservazione	conservare a +4° C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.
Trasporto	camion frigo, mantenere sempre la catena del freddo

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...	100 g		Allergeni (ai sensi del reg. UE 1169/2011)	
			Il prodotto può contenere	
Valore energetico	297	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	67	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	3,6	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	2,2	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	4,4	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	4,4	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	3,6	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	0,14	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 <sub>2</sub> )	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

\* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma

Creato da:

Pertiller

controllato:

Prechtl

autorizzato:

Wallmann



	Codice prodotto	61					
Sensoriali	<b>Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA</b>						
	Aspetto	bianco					
	Odore	puro, aromatico, leggermente acido					
	Sapore	tipico dello yogurt, leggermente acido					
Analisi	<b>Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA</b>						
	<b>Criterio</b>	<b>Valore ideale</b>	<b>Range di tolleranza</b>	<b>Metodo</b>			
	Contenuto di grassi nella frazione di latte	3,60%	± 0,1%	DIN 10342 or IR			
	<b>Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA</b>						
	<b>Criteria</b>	<b>Valore ideale</b>	<b>Range di tolleranza</b>	<b>Metodo</b>			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	---	ISO 11290-1			
	Coliformi	≤ 10 ufc/g	---	ISO 4832			
	Microorganismi tipici	≥ 10 Mio ufc/g	---	ISO 7889/2003 - IDF 117/2003			
	Lieviti e muffe	≤ 10 ufc/g	---	ISO 6611/IDF 94			
	Informazioni aggiuntive	<b>Packaging:</b>	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE				
<b>Residui e contaminanti:</b>		Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno					
<b>HACCP:</b>		Implementato secondo il Regolamento (EC) 852/2004 e 853/2004					
<b>OGM:</b>		Nella produzione non vengono impiegati OGM o derivati					
<b>Requisiti legislativi:</b>		Conformità alla legislazione austriaca ed europea					
<b>Certificati:</b>		IFS					
<b>Bollo CE sanitario:</b>		AT 50151 EG					
<b>Bollo per produzione biologica:</b>		AT-BIO-902					
* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma		Creato da:	Pertiller	controllato:	Prechtl	autorizzato:	Wallmann