



Immagine prodotto

Yogurt alla fragola



Prodotto

Codice prodotto	105
Descrizione prodotto	yogurt alla fragola con fermenti lattici vivi
Ingredienti	yogurt , 10% frutta (8.2% fragole, 1.8% purea di fragole*), zucchero, amido, colorante: succo di carota concentrato; addensante: pectina; aroma naturale, succo di limone concentrato. *da concentrato.
Altre informazioni	senza conservanti
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	395	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	94	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	2,6	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	1,6	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	14	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	13	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	3,1	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	0,12	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 dervati	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	105					
Sensoriali	Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA						
	Aspetto	colore tipico della fragola					
	Consistenza	cremoso					
	Odore	puro, aromatico					
	Sapore	tipico, aromatico					
Analisi	Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA						
	Criterio	Valore ideale	Range di tolleranza	Metodo			
	Contenuto di grassi nella frazione di latte	3,20%	- 0,1%	DIN 10342 or 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			
	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	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 europea					
	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:	Bruckmoser	controllato:	Prechtl	autorizzato:	Wallmann
SalzburgMilch G.m.b.H. • Milchstraße 1 • A-5020 Salzburg							
Tel.: +43 (0)662 / 2455 - 0 • Fax: +43 (0)662 / 2455 - 105 • eMail: office@milch.com • www.milch.com							