



Scheda tecnica prodotto

Data emissione: 04/11/2014

YOGURT BIOLOGICO PERA 125X2

Codice: 1462\_ST\_X\_R05

<b>Codice prodotto</b>	1462			
<b>Codice EAN prodotto</b>	80344452			
<b>Nome prodotto</b>	YOGURT BIOLOGICO PERA 125X2			
<b>Marchio</b>	GRANAROLO			
<b>Denominazione di vendita</b>	YOGURT PERA CREMOSO INTERO da Agricoltura Biologica			
<b>Ingredienti</b>	yogurt (latte intero*, fermenti lattici specifici vivi: <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ), zucchero di canna*, pera*6%, amido di tapioca*, aromi naturali. Senza conservanti. *da Agricoltura Biologica			
<b>Peso totale</b>	250g(2x125g <sup>e</sup> )			
<b>Data di scadenza (da consumarsi entro)</b>	47 gg(compreso il giorno di confezionamento)			
<b>Conservazione od uso alimento dopo apertura</b>	non applicabile			
<b>Modalità di conservazione</b>	in frigorifero tra 0°e +4°C			
<b>Allergeni (Reg. UE 1169/2011)</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
<b>Palletizzazione</b>	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	6	14	14	196
<b>Identificazione del lotto di produzione</b>	YAggg dove Y=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione			
<b>Valori nutrizionali per 100g</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore medio</b>		
Valore energetico	kJ/kcal	399/95		
grassi	g	3,7		
di cui acidi grassi saturi	g	2,4		
carboidrati	g	11,3		
di cui zuccheri	g	10,7		
fibre	g	0,3		
proteine	g	3,2		
sale	g	0,1		
<b>Requisiti microbiologici</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore obiettivo</b>	<b>Limite di rifiuto massimo</b>	
Lieviti	ufc/g	<100	//	
Muffe	ufc/g	<100	//	
<b>Requisiti chimici - fisici</b>				
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore obiettivo</b>	<b>Limite di rifiuto minimo</b>	<b>Limite di rifiuto massimo</b>
Grasso	%	3,70	3,20	4,20
Proteine	%	3,20	2,70	3,70
Carboidrati	%	11,30	9,60	13,00
Ph	//	4,25	3,90	4,60
<b>Stabilimento di produzione</b> <b>Bollo CE</b> Vernate (MI)S.P.30,snc CE IT 03 170	<b>Certificazioni</b> ISO 9001:2008 ISO 22000:2010 CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			