

	Scheda tecnica prodotto	Data emissione: 05/11/2014
	YOGURT BIOLOGICO MAGRO 125x2	Codice: 1465_ST_Y_R04

Codice prodotto	1465			
Codice EAN prodotto	80200567			
Nome prodotto	YOGURT BIOLOGICO MAGRO 125x2			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	YOGURT BIANCO MAGRO da Agricoltura Biologica			
Ingredienti	<u>latte</u> scremato*(grasso max1%),fermenti lattici specifici vivi: <i>Streptococcusthermophilis</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> . senza conservanti.* da Agricoltura Biologica			
Peso totale	250g(2x125g <b>e</b> )			
Data di scadenza (da consumarsi entro)	47 gg(compreso il giorno di confezionamento)			
Conservazione od uso alimento dopo apertura	non applicabile			
Modalità di conservazione	in frigorifero tra 0°e +4°C			
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			
Palletizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	6	14	14	196
Identificazione del lotto di produzione	YAggg dove Y=lettera identificativa stabilimento produzione A=ultima cifra anno di produzione ggg=giorno giuliano di produzione			
Valori nutrizionali per 100g				
Parametro	Unità di misura	Valore medio		
Valore energetico	kJ/kcal	210/50		
grassi		0,9		
di cui acidi grassi saturi	g	0,6		
carboidrati		4,8		
di cui zuccheri	g	4,8		
fibre	g	0		
proteine	g	4,8		
sale	g	0,1		
Requisiti microbiologici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto massimo	
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
Grasso	%	0,90	0,80	1,00
Proteine	%	4,80	4,10	5,50
Carboidrati	%	5,00	4,30	5,80
Ph	\	4,20	3,90	4,60
Stabilimento di produzione Bollo CE Vernate (MI)S.P.30,snc CE IT 03 170	Certificazioni ISO 9001:2008 ISO 22000:2010 CERTIFICATO PRODUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATO OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 14001:2004			