

	Scheda tecnica prodotto			Data emissione: 02/05/2022
	YOGURT BIO BIANCO INTERO 125G			Codice: 1741_ST_Y_ R00
Codice prodotto	1741			
Codice EAN prodotto	8002670017410			
Nome prodotto	YOGURT BIO BIANCO INTERO 125G			
Marchio	GRANAROLO			
Denominazione di vendita	YOGURT INTERO BIANCO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA			
Ingredienti	<u>latte</u> intero*,fermenti lattici specifici vivi: <i>Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus</i> *da Agricoltura Biologica Origine del latte: Italia			
Peso totale	125g ^e			
Shelf life (da consumarsi entro)	50 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)			
Pallettizzazione	N°confezioni x collo	N° strati x pallet	N° colli x strato	N° colli x pallet
	12	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	315/75		
Grassi	g	4,3		
di cui acidi grassi saturi	g	2,8		
carboidrati	g	4,7		
di cui zuccheri	g	4,7		
Fibre	g	0,0		
Proteine	g	3,7		
Sale	g	0,13		
Requisiti microbiologici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto massimo	
Lieviti	ufc/g	<10	//	
Muffe	ufc/g	<10	//	
Requisiti chimici - fisici				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
Residuo secco totale	%	14,50	12,30	16,70
Grasso	%	4,30	3,70	4,90
Proteine	%	3,60	3,00	4,20
Carboidrati	%	4,70	4,00	5,40
pH	//	4,20	3,90	4,50
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			