

 <p>Granarolo S.p.A. Via Cadriano 27/2 – 40127 Bologna</p>	<p align="center">SCHEDA TECNICA</p> <p align="center">YOGURT BIANCO INTERO</p>	<p>Data di emissione: 17/04/09</p> <p>Cod: 1485_ST_Y/R05</p>
--	---	--

Codice prodotto	1485
Nome prodotto	Yogurt bianco intero
Marchio	Granarolo
Denominazione di vendita	Yogurt
Ingredienti	Latte intero, fermenti lattici specifici vivi: Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus
Allergeni (Dir. CE 89/2003, Dir. CE 142/2006, Dir. CE 68/2007)	Latte e derivati
Formato	Secchiello da 5 kg
Pallettizzazione	
Numero pezzi per collo	1
Numero colli per pallet	72
Modalità di conservazione	In frigorifero tra 0° e +4°C
da consumarsi preferibilmente entro	30 gg (compreso il giorno di produzione)

Requisiti chimico-fisici

(valori medi per 100 ml)

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Minimo	Max
pH		4,00	3,75	4,30
Proteine	% p/v	3,90	3,80	4,10
Grasso	% p/v	4,50	4,30	4,60
Residuo secco totale	% p/v	15,30	15,20	15,60

Requisiti Microbiologici

(valori medi per 100 ml alla produzione)

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Minimo	Max
Lieviti	ufc/ml	Assenti	Assenti	
Muffe	ufc/ml	Assenti	Assenti	

Tabella nutrizionale

(valori nutrizionali medi per 100 g)

Valore Energetico	kJ	310
	kcal	74
Proteine	g	3,8
Carboidrati	g	4,3
Grasso	g	4,3

Stabilimento di produzione	Bollo CEE	Sistema di gestione della Qualità	ISO	Sistema di gestione ambientale	ISO
Granarolo S.p.A. – Castel S. Pietro (BO)	IT 08 049 CE	Certificato CSQA n°10	9001:2000	Certificato Certiquality n°3666	14001:04

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da Responsabile QSA
		